ALTO SHAAM®

FREIDORA ELÉCTRICA

Serie FryTech

ecosmart™

ASF-60E se muestra con control de lujo y elevadores de cesta automáticos opcionales

Freidoras eléctricas ASF-60E y ASF-75E con control de lujo

ASF-75E se muestra con control de lujo, elevadores de cesta automáticos opcionales y sistema de filtración

- **INSTALACIÓN**
- **OPERACIÓN**
- **MANTENIMIENTO**

FryTech™

24•7 Your Service Hotline 1-800-558-8744

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 USA

TELÉFONO: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ FAX: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU. MN-28973 SP • 03/09

ENTREGA

Este aparato Alto-Shaam ha sido probado y examinado para garantizar que es una unidad de la más alta calidad. En el momento de la recepción, compruebe si ha sufrido daños durante el envío e informe de los mismos inmediatamente a la empresa de transporte responsable. ***Consulte en este manual la sección "Reclamaciones y daños durante el transporte".***

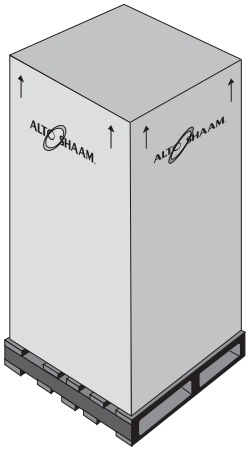
Es posible que este aparato, completo con sus accesorios y elementos sin montar, se envíe en uno o más paquetes. Compruebe y asegúrese de que ha recibido cada unidad con todos los elementos y accesorios propios para cada modelo, del modo indicado en el pedido.

Guarde toda la información e instrucciones que se facilitan junto con el aparato. Rellene y envíe a la fábrica la tarjeta de garantía lo antes posible para garantizar una rápida asistencia en caso de que realice cualquier reclamación por piezas o mano de obra dentro del periodo de garantía.

Todas las personas que vayan a instalar o utilizar el aparato, deberán leer y comprender este manual. Si desea realizar cualquier tipo de pregunta referente a la instalación, funcionamiento o mantenimiento, póngase en contacto con el departamento de asistencia de Alto-Shaam.

NOTA: En todas las reclamaciones que se realicen dentro del periodo de garantía, deberá indicar el número de modelo completo y el número de serie de la unidad.

DESEMBALAJE



1. Saque cuidadosamente el aparato de la caja o cajón.

NOTA: No deseche la caja ni el resto del material de embalaje hasta que no haya examinado la unidad para asegurarse de que no hay daños ocultos, y después de comprobar que funciona correctamente.

2. Lea con detenimiento las instrucciones del presente manual antes de comenzar a instalar este aparato.

   GUARDE ESTE MANUAL.
   Este manual se considera parte del aparato y se facilitará al propietario o director del negocio o a la persona encargada de la formación de operarios. ***Si necesita más manuales, solicítelos al departamento de asistencia de Alto-Shaam.***

3. Retire la película plástica de protección, los materiales de embalaje y los accesorios del aparato antes de conectarlo al sistema de alimentación. Guarde los accesorios en un lugar adecuado para su uso futuro.

MANTENGA ESTE MANUAL EN UN LUGAR CONVENIENTE PARA USARLO COMO REFERENCIA.

INSTALACIÓN

PROCEDIMIENTO Y RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Es esencial conocer los procedimientos correctos para que los equipos accionados eléctricamente o por gas funcionen de forma segura. De acuerdo a las directrices habituales sobre etiquetado de seguridad, referente a riesgos potenciales, se utilizarán las siguientes palabras e iconos a lo largo de todo el manual:

PELIGRO

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que provocará lesiones personales graves, la muerte, o daños considerables en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

ADVERTENCIA

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar lesiones personales, en algunos casos la muerte o daños de consideración en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

PRECAUCIÓN

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales moderadas o leves, o daños en la propiedad si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

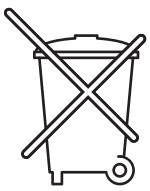
PRECAUCIÓN

Se utiliza para indicar que existe un riesgo que puede provocar o provocará lesiones personales leves, daños en la propiedad o una práctica otencialmente insegura si se hace caso omiso a la advertencia acompañada de este símbolo.

NOTA: Se utiliza para notificar al personal de instalación, funcionamiento o mantenimiento sobre aspectos importantes que no están relacionados con riesgos.

1. Este artefacto está diseñado para cocinar, mantener o procesar alimentos para el consumo humano. No se autoriza ni se recomienda ningún otro uso de este artefacto.
2. Este aparato se ha diseñado para su uso en establecimientos comerciales cuyos empleados estén familiarizados con el uso, las limitaciones y los riesgos asociados al mismo. Las instrucciones de funcionamiento y advertencias son de lectura obligatoria, y todos los operarios y usuarios deberán comprenderlas.
3. Las guías para solución de problemas, vistas de componentes y listas de piezas que se adjuntan al presente manual sirven meramente como referencia general, y su uso está dirigido a personal técnico con la formación adecuada.
4. Este manual debe considerarse una parte inherente al aparato. El manual y las instrucciones, diagramas, esquemas, listas de piezas, avisos y etiquetas deben permanecer con el aparato si éste se vende o se traslada de lugar.

NOTA



Para los equipos entragados para uso en cualquier localidad que este controlada por la siguiente directiva:

NO DESECHAR LOS EQUIPOS ELECTRICOS O ELECTRONICOS CON OTROS DESECHOSMUNICIPALES.

ESPECIFICACIONES DE ASF-75E

DIMENSIONES EXTERIORES **A x A x P:**
1065 mm x 630 mm x 961 mm
DIMENSIONES DE LA CESTA (A x A x P)
292 mm x 324 mm x 552 mm

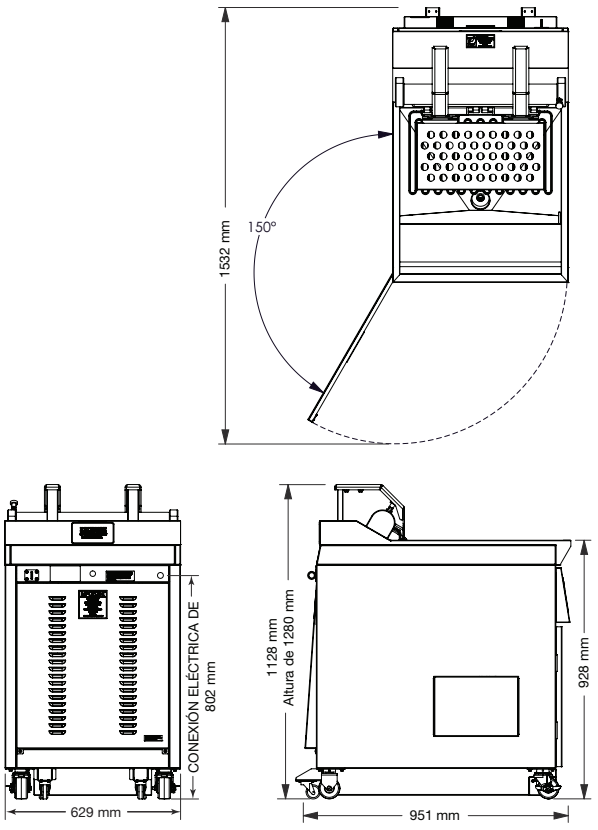
PESO EST.	PESO NETO	PESO BRUTO
	154 kg	209 kg
DIMENSIONES DE LA CAJA DE CARTÓN: (A x A x P)	1270 mm x 787 mm x 1092 mm	

CAPACIDAD
MANTECA/ACEITE:
33 kg MÁXIMO
CAPACIDAD DE CARGA:
6 kg MÁXIMO

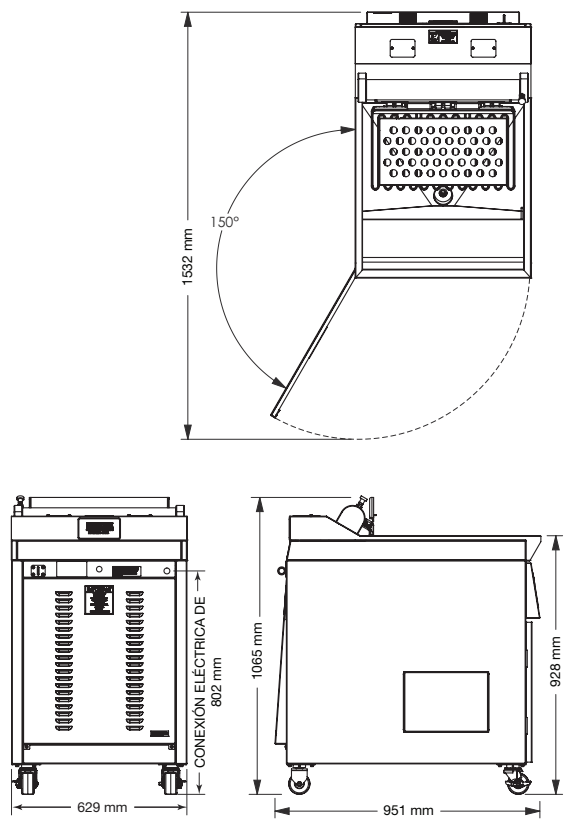
ACCESORIOS ESTÁNDAR	
☐ Cesta de tamaño mediano (SE INCLUYEN 2 COMO ESTÁNDAR)	BS-27140
Juego de cepillos (SE INCLUYE UN JUEGO DE 3 CEPILLOS COMO ESTÁNDAR)	
☐ CEPILLO CURVO	BH-28692
☐ CEPILLO DE FREGAR	BH-28693
☐ CEPILLO RECTO	BH-28691
Filtro de papel (SE INCLUYEN 7 FILTROS DE PAPEL COMO ESTÁNDAR)	
☐ EMBALAJE DE RECARGA DE 7 PIEZAS	FI-27791
☐ EMBALAJE DE RECARGA DE 100 PIEZAS	FI-27794

OPCIONES		
☐ Cesta de tamaño completo (CAPACIDAD PARA 48 PIEZAS DE POLLO)		BS-26998
FILTROS	☐ Carbón (EMBALAJE DE 30 PIEZAS)	FI-27648
	☐ Malla reutilizable (FILTRO ÚNICO)	FI-27014
☐ Cubierta de la cuba para el aceite		5005136
☐ Cubierta de bandeja móvil		5006073
☐ Purgador/Espumadera		CE-27400
☐ Manguera para desechar aceite		HO-27686

ASF-75E CON ELEVADORES Y FILTRACIÓN



ASF-75E SIN ELEVADORES NI FILTRACIÓN



INSTALACIÓN

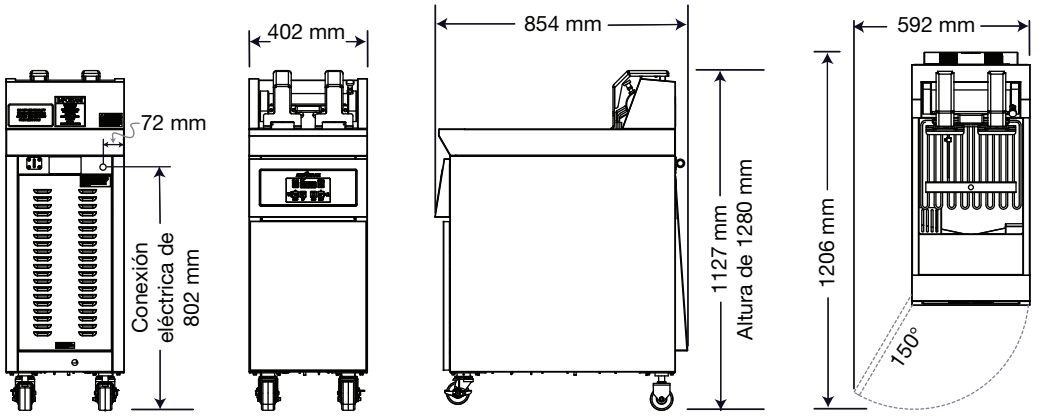
ESPECIFICACIONES DE ASF-60E

DIMENSIONES EXTERIORES **A x A x P:**
1146 mm x 400 mm x 854 mm
DIMENSIONES DE LA CESTA (A x A x P)
149 mm x 131 mm x 351 mm

PESO EST.	PESO NETO	PESO BRUTO
	113 kg	150 kg
DIMENSIONES DE LA CAJA DE CARTÓN: (A x A x P)	991 mm x 559 mm x 1397 mm	

CAPACIDAD
MANTECA/ACEITE:
33 kg MÁXIMO
CAPACIDAD DE CARGA:
4 kg MÁXIMO

ACCESORIOS ESTÁNDAR	
☐ Cesta de tamaño mediano (SE INCLUYEN 2 COMO ESTÁNDAR)	BS-27963
Juego de cepillos (SE INCLUYE UN JUEGO DE 3 CEPILLOS COMO ESTÁNDAR)	
☐ CEPILLO CURVO	BH-28692
☐ CEPILLO DE FREGAR	BH-28693
☐ CEPILLO RECTO	BH-28691
OPCIONES	
☐ Cubierta de la cuba para el aceite	5007596
☐ Purgador/Espumadera	CE-27400



PELIGRO

LA INSTALACIÓN, LAS ALTERACIONES, LOS AJUSTES, EL SERVICIO TÉCNICO O EL MANTENIMIENTO INCORRECTOS PODRÍAN PROVOCAR LESIONES GRAVES, LA MUERTE O DAÑOS A LA PROPIEDAD. LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN, OPERACIÓN Y MANTENIMIENTO ANTES DE INSTALAR O REALIZAR SERVICIO TÉCNICO A ESTE EQUIPO.

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

NOTA: Para evitar el daño del equipo, retire el carro para el aceite antes de mover el equipo con una horquilla elevadora o un elevador de bandejas.

REQUISITOS DE ESPACIO MÍNIMOS

	COMBUSTIBLE SUPERFICIES	NO COMBUSTIBLE SUPERFICIES
LADO DERECHO	152 mm	0 mm
LADO IZQUIERDO	152 mm	0 mm
PARTE POSTERIOR	152 mm	152 mm
PARTE FRONTAL	635 mm	

MÁS: Mínimo de 152 mm entre la oscilación del elemento en posición extendida y el borde inferior de la campana de escape y el medio de filtración.

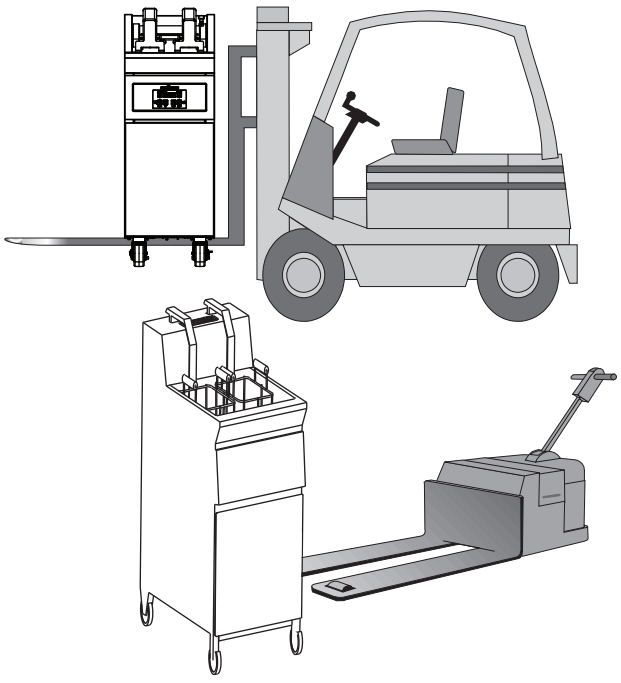
ESPACIO DE ENTRADA: 762 mm SIN EMBALAR

ADVERTENCIA

LOS ESPACIOS MÍNIMOS DEBEN PERMANECER SIN OBSTRUCCIONES.
NO coloque aislamientos ni ningún otro tipo de materiales en las áreas de espacio.

PRECAUCIÓN

NO USE UNA HORQUILLA ELEVADORA DESDE LA PARTE DELANTERA O POSTERIOR DE LA UNIDAD. USE UNA HORQUILLA ELEVADORA SÓLO DESDE LOS LADOS.



INSTALACIÓN

INSTALACIÓN EN EL LUGAR

1. Es responsabilidad del instalador verificar que la instalación de esta freidora cumpla las especificaciones que se indican en este manual y las requisitos de los códigos locales.
2. Se requiere la instalación de una campana.
3. Las funciones de cocción y limpieza requieren de un acceso sin obstrucciones. La cuba para el aceite, el panel de control y la puerta delantera de acceso deben mantenerse libres de obstrucciones. Se debe poder ingresar a la puerta de acceso para realizar servicio y mantenimiento.
4. Ubique la freidora SÓLO sobre una superficie firme y nivelada. El área alrededor de la freidora debe mantenerse libre de cualquier material combustible.
5. **PARA SU SEGURIDAD NO** almacene ni use ningún líquido inflamable ni permita vapores inflamables en las cercanías de esta freidora o de cualquier otro equipo.
6. **PARA SU SEGURIDAD NO coloque aislamientos ni ningún otro tipo de material en las áreas de espacio.**
7. Cuando se instala correctamente, la freidora eléctrica está diseñada para funcionar adyacente a pisos y paredes no combustibles con 152 mm de espacio en la parte posterior. Los espacios deben ser de un mínimo de 152 mm, para todas las construcciones combustibles, en ambos costados y en la parte posterior. Se recomiendan superficies de concreto, losetas, terrazo o metal. Es posible que el metal sobre un material combustible no cumpla el código de superficies no combustibles. Verifique la selección del lugar con los códigos locales relacionados con requisitos específicos.
8. Se deben proporcionar los medios adecuados para limitar el movimiento de este equipo. Se requiere un dispositivo de sujeción para la instalación en terreno.
9. NO instale esta freidora en un área donde pueda verse afectada por cualquier condición adversa como el vapor o goteos de agua, etc. NO instale la freidora sobre un drenaje.
10. **NIVELACIÓN:** Asegúrese de que la freidora esté en una posición firme sobre las cuatro ruedas de soporte. Nivele la freidora de adelante hacia atrás y de lado a lado sujetando el cuello inferior (N° 2) mientras gira el cuello superior (N° 1). Si es necesario, se pueden usar amarras de sujeción para estabilizar la freidora. Use una llave Allen (N° 3) para fijar las ruedas en la posición.

PELIGRO

Para evitar descargas eléctricas, este electrodoméstico DEBE estar debidamente conectado a tierra conforme a las normas eléctricas locales o, en caso de ausencia de las mismas, según la edición pertinente de National Electric Code ANSI/NFPA Nº 70. En Canadá, todas las conexiones eléctricas deberán respetar la parte 1 del Código de Electricidad de Canadá, CSA C22.1, o según las normas locales.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA DE QUEMADURAS:
Asegúrese de que la freidora esté estabilizada antes del funcionamiento para evitar cualquier movimiento o volcamiento y la posibilidad de quemaduras graves provocadas por salpicaduras de manteca o aceite caliente.

PRECAUCIÓN

PARA EVITAR LESIONES CORPORALES, TENGA MUCHO CUIDADO AL MOVER O COLOCAR ESTE ELECTRODOMÉSTICO.

ADVERTENCIA

UNA INSTALACIÓN INCORRECTA PUEDE PROVOCAR UN INCENDIO.
Lea detenidamente y siga todas las instrucciones de instalación que se encuentran en este manual.

INSTALACIÓN

VENTILACIÓN

PELIGRO

Los requisitos de instalación y ventilación, y el trabajo de servicio técnico deben estar en conformidad con todos los códigos locales y lo debe realizar un técnico de servicio calificado.

Se requiere un sistema de ventilación adecuado para el equipo de cocina comercial. Para obtener más información, escriba a National Fire Protection Association (Asociación Nacional de Protección Contra Incendios); Batterymarch Park, Quincy, MA 02269. Cuando escriba, haga referencia a la norma NFPA Nº 96.

Debe permitir que las campanas de ventilación y los sistemas de escape ventilen los equipos instalados en aplicaciones comerciales.

En los lugares donde los equipos que funcionan de manera automática se ventilen con una campana de ventilación, o un sistema de escape equipado con un regulador de tiro o con un medio de escape de energía, se deben tomar precauciones para permitir el flujo de gas a los quemadores principales sólo cuando el regulador de tiro se abra a una posición para ventilar correctamente el equipo y cuando el medio de energía de escape esté en funcionamiento. SÓLO DE ACUERDO CON LA NORMA NFPA 54 DEL ESTADO LIBRE ASOCIADO DE MASSACHUSETTS.

INSTALACIÓN

REQUISITOS DE SUJECIÓN - EQUIPO MÓVIL

La freidora debe tener un conector que cumpla con todos los códigos de instalación estatales y locales.

Se debe embridar a cualquier equipo que no esté equipado con un cable de alimentación, pero que incluya un conjunto de ruedas. Se deben proporcionar los medios adecuados que limiten el movimiento de este equipo sin depender del conducto eléctrico o transmitir tensión a éste. Se aplican los siguientes requisitos:

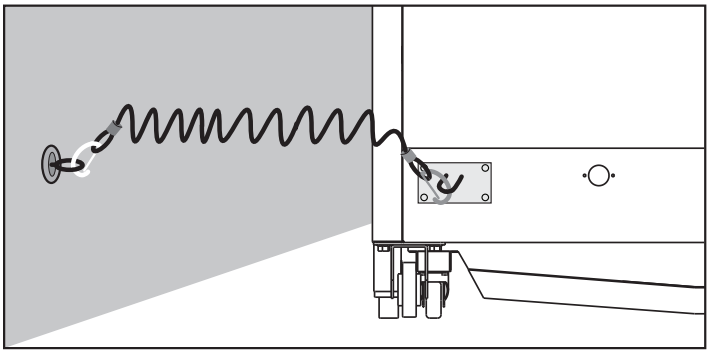
1. Las ruedas deben tener una altura máxima de 102 mm.

2. Se deben instalar dichos equipos móviles usando un conector flexible fijado a la estructura del edificio.

⚠ADVERTENCIA

RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA.

Se debe fijar el artefacto a la estructura del edificio.



En el reborde posterior inferior del bastidor del equipo se encuentra un conector de montaje para un dispositivo de sujeción, aproximadamente a 178 mm del piso. La fábrica no proporciona conectores flexibles ni dispone de ellos.

REQUISITOS ELÉCTRICOS

PELIGRO

Para evitar descargas eléctricas, este electrodoméstico DEBE estar debidamente conectado a tierra conforme a las normas eléctricas locales o, en caso de ausencia de las mismas, según la edición pertinente de National Electric Code ANSI/NFPA Nº 70. En Canadá, todas las conexiones eléctricas deberán respetar la parte 1 del Código de Electricidad de Canadá, CSA C22.1, o según las normas locales.

Puede encontrar un diagrama del cableado eléctrico en la puerta delantera de acceso de la freidora. Un electricista calificado debe instalar la freidora. El equipo debe tener una protección para el circuito derivado con ampacidades adecuadas, de acuerdo con el diagrama de cableado que se encuentra en la freidora. La freidora se debe conectar de manera correcta a tierra de acuerdo con National Electrical Code y los códigos locales pertinentes. De acuerdo con los códigos de cableado, se debe incorporar un medio para desconectar la unidad del cableado fijo.

El calibre del cable de energía principal que alimenta a la unidad debe coincidir con el calibre mínimo que se indica en las especificaciones correspondientes del modelo específico de freidora. Para conocer las conexiones de suministro, identifique el calibre del cable que aparece en la etiqueta de la cubierta de la caja de control eléctrico, detrás del panel de servicio, o donde se indique en otra parte de este manual.

Antes de operar la freidora, revise que todas las conexiones de cables en el área de conexión eléctrica estén apretadas, ya que se pueden soltar durante el transporte.

⚠ PELIGRO

CERCIÓRESE DE QUE EL VOLTAJE DE LA FUENTE DE POTENCIA COINCIDA CON EL VOLTAJE ROTULADO EN LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD.

230 V:

Para prevenir el peligro de descarga eléctrica entre el equipo y otros equipos o piezas metálicas cercanas, se proporciona un borne de conexión de compensación. Para proporcionar la protección suficiente contra diferencias de voltaje, se debe conectar un conductor de conexión de compensación a este borne y a los otros aparatos o piezas metálicas. El terminal está marcado con el siguiente símbolo.

Los modelos con cableado permanente :

Los modelos con cableado permanente deben estar equipados con un interruptor de desconexión multipolar externo certificado para el país, con suficiente separación entre los contactos.

Si se usa un cable de alimentación para la conexión del producto, se debe usar un cable resistente al aceite como H05RN o H07RN, o uno equivalente.

PELIGRO

LOS EQUIPOS SIN CABLES QUE SE PROPORCIONEN EN FÁBRICA, SE DEBEN EQUIPAR CON UN CABLE DE LONGITUD SUFICIENTE PARA PERMITIR QUE ÉSTOS SE PUEDAN MOVER PARA REALIZAR LA LIMPIEZA.

LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS DEBEN LLEVARSE A CABO POR UN TÉCNICO DE MANTENIMIENTO CALIFICADO CONFORME A LAS NORMAS ELÉCTRICAS APLICABLES.

ASPECTOS ELÉCTRICOS - ASF-60E

VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW
208-220 (AGCY)	3	60	47	17,93
a 208	3	60	45	16,2
a 220	3	60	47,6	18,2
240 (AGCY)	3	60	43	17,93
380-415				
a 380	3	50	20,4	15,4
a 415	3	50	25,4	18,3
440-480 (AGCY)	3	60	21,8	18,1
a 440	3	60	20,4	15,5
a 480	3	60	22,2	18,5

Sin cable ni enchufe

ASPECTOS ELÉCTRICOS - ASF-75E

VOLTAJE	FASE	CICLO/HZ	AMPERIOS	kW	AWG
208-220 (AGCY)	3	60	68,2	26,0	AWG 2
a 208	3	60	66,6	24,0	AWG 2
a 220	3	60	70,8	27,0	AWG 2
240 (AGCY)	3	60	66,8	27,8	AWG 2
380-415 (AGCY)	3	50	38,1	27,5	AWG 6
a 380	3	50	35,2	23,2	AWG 6
a 415	3	50	38,2	27,5	AWG 6
440-480 (AGCY)	3	60	31,3	26,0	AWG 8
a 440	3	60	30,7	23,5	AWG 8
a 480	3	60	33,4	27,85	AWG 8

Sin cable ni enchufe

INSTALACIÓN

INSTALACIÓN ELÉCTRICA

1. Consulte la placa de identificación en la PARTE FRONTAL de la freidora. Verifique el servicio de alimentación eléctrica. El voltaje y la fase deben coincidir con las especificaciones de la placa de identificación, y el amperaje del servicio eléctrico debe cumplir o superar las especificaciones indicadas.

NOTA: El calibre, tipo de aislamiento y la capacidad de temperatura del cable, así como el tipo, tamaño y construcción del conducto, deben cumplir o superar las especificaciones correspondientes de los códigos locales del National Electrical Code.

¡Advertencia!

440 a 480 V - Sólo para sistema trifásico
El motor de la bomba debe ***girar en el sentido de las agujas del reloj*** cuando se observa desde la parte posterior de la freidora.
Para cambiar la dirección, intercambie cualquiera de las dos líneas del cable de energía trifásico.

2. La fábrica envía la freidora cableada para servicio eléctrico trifásico. ***La freidora no se encuentra aprobada para su conversión al sistema monofásico. La conversión al sistema monofásico anulará la garantía e invalidará la certificación ETL.***

IMPORTANTE: El cableado del inductor se debe enrutar y asegurar lejos de la cuba para el aceite, los tubos y la bomba y el motor del filtro. El cableado del inductor debe permitir el acceso a la parte posterior de la freidora para la limpieza y para **acceder al botón de restablecimiento del motor de la bomba del filtro de aceite**.

⚠ PELIGRO

CERCIÓRESE DE QUE EL VOLTAJE DE LA FUENTE DE POTENCIA COINCIDA CON EL VOLTAJE ROTULADO EN LA PLACA DE IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD.

⚠ PELIGRO

LAS CONEXIONES ELÉCTRICAS DEBEN LLEVARSE A CABO POR UN TÉCNICO DE MANTENIMIENTO CALIFICADO CONFORME A LAS NORMAS ELÉCTRICAS APLICABLES.

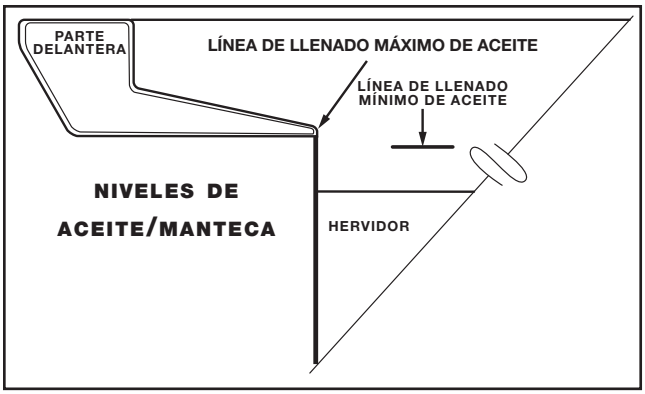
REQUISITOS DE ACEITE/MANTECA

El modelo ASF-75E requiere 33 kg de aceite o manteca en la cuba para el aceite y el modelo ASF-60E requiere 28 kg de aceite o manteca. Use sólo aceite o manteca de alto grado y calidad en la freidora. El alto contenido de humedad en muchas mantecas de grado más bajo dará como resultado un exceso de espuma y rebosamiento por ebullición. A continuación se indica el requisito de nivel de aceite/manteca frío para la freidora.

PRECAUCIÓN

El aceite o la manteca fríos se expanden a medida que aumenta la temperatura. Para evitar lesiones y daños al equipo, deje un espacio para la expansión llenando 13 mm más abajo de la línea de llenado máximo de aceite caliente.

NOTA: Mantenga SIEMPRE el nivel de manteca adecuado, agregando aceite/manteca frescos a la cuba para el aceite cada vez que sea necesario.



ADVERTENCIA

SI NO COLOCA MANTECA SÓLIDA DIRECTAMENTE EN LA BASE DE LA CUBA PARA EL ACEITE, SE PUEDEN PROVOCAR GRAVES DAÑOS EN EL EQUIPO.

PRECAUCIÓN

ASEGÚRESE DE QUE NO EXISTA AGUA EN LA CUBA PARA EL ACEITE ANTES DE LLENARLA CON ACEITE/MANTECA. CUANDO LOS COMPONENTES DE COCCIÓN ALCANCEN LA TEMPERATURA DE COCCIÓN, EL AGUA EN LA CUBA PARA EL ACEITE PROVOCARÁ SALPICADURAS DE ACEITE QUE PUEDEN REPRESENTAR UN PELIGRO DE QUEMADURAS.

Revise diariamente que la calidad del aceite/manteca en la cuba para el aceite no tenga signos de deterioro. Use un equipo de pruebas aprobado. Entre los signos de deterioro de la manteca se incluyen el hervor, el ahumado, la espuma, el mal sabor y el olor rancio excesivos. Deseche la manteca antes de que se degrade al punto de afectar la calidad del producto. Filtre siempre el aceite de manera regular y mantenga limpia la cuba para el aceite.

PELIGRO

El punto de inflamación de la manteca se produce a una temperatura más baja, mientras más tiempo se use la manteca. Deseche toda la manteca que presente signos de deterioro, a fin de evitar quemaduras graves, incendios y daños a la propiedad.

Retire los cristales de hielo y asegúrese de que los alimentos estén secos antes de freírlos. El agua o el hielo en exceso pueden provocar que el aceite salpique o se desborde. No llene en exceso la cesta. Los alimentos deben estar envueltos en aceite para obtener mejores resultados de freidura.

La duración máxima de la manteca se logra apagando las estaciones para freír cuando no están en uso. En unidades con varias estaciones, caliente sólo las freidoras que sean necesarias para satisfacer las necesidades de cocción.

PRECAUCIÓN

LOS NIVELES INCORRECTOS DE LA MANTECA PUEDEN PROVOCAR INCENDIOS O DAÑOS EN EL EQUIPO. EL NIVEL DE LA MANTECA SIEMPRE DEBE ESTAR SOBRE LOS ELEMENTOS DE CALEFACCIÓN CUANDO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO LA FREIDORA.

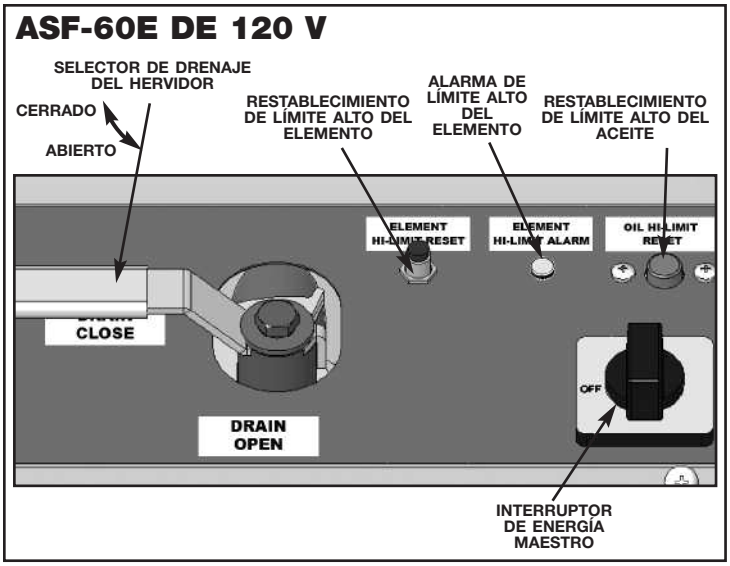
EL NIVEL DE MANTECA QUE SE REQUIERE SIEMPRE DEBE ESTAR SOBRE LA LÍNEA DE LLENADO MÍNIMO DE ACEITE CALIENTE.

PRECAUCIÓN

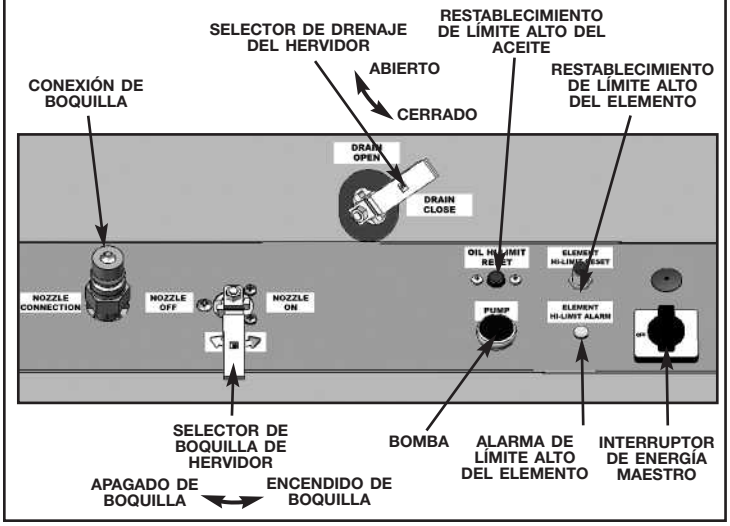
LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

OPERACIÓN

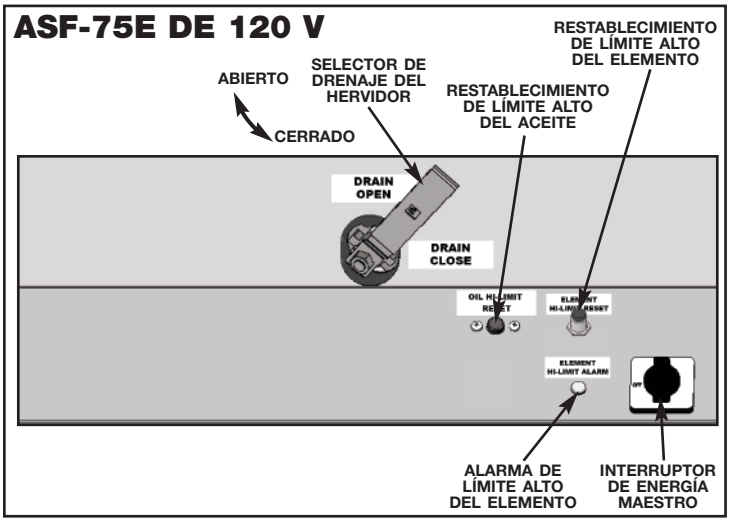
ASF-60E DE 120 V



ASF-75E DE 120 V CON FILTRACIÓN



ASF-75E DE 120 V



EXTRACCIÓN POR EBULLICIÓN

NOTA: Realice una extracción por ebullición inicial para limpiar y desinfectar la estación para freír antes de operarla.

Los depósitos carbonizados, junto con una acumulación de aceite, se acumularán finalmente en el interior de la cuba para el aceite y en los accesorios de la freidora. Es importante eliminar periódicamente estos depósitos no sólo para mantener la eficacia de la freidora, sino que también para proporcionar la calidad más alta del producto.

NOTA: Debido a que cada estación para freír se controla de manera separada, se debe seguir el siguiente procedimiento para cada componente de la freidora en unidades de varias estaciones.

PRECAUCIÓN

ANTES DE INGRESAR ESTE PROGRAMA, ASEGÚRESE DE QUE LA CUBA PARA EL ACEITE ESTÉ VACÍA DE ACEITE O MANTECA.

PRECAUCIÓN

NUNCA PERMITA QUE CIRCULE UNA SOLUCIÓN DE EXTRACCIÓN POR EBULLICIÓN O AGUA PARA ENJUAGAR POR EL SISTEMA DE BOMBA O LA BANDEJA PARA GRASA DE LA FREIDORA, A FIN DE EVITAR LOS DAÑOS EN LA BOMBA Y LA CONTAMINACIÓN DEL ACEITE LIMPIO CON QUÍMICOS DE EXTRACCIÓN POR EBULLICIÓN EN LAS UNIDADES EQUIPADAS CON SISTEMAS DE FILTRACIÓN.

PRECAUCIÓN

LA SOLUCIÓN DE EXTRACCIÓN POR EBULLICIÓN Y LAS SUPERFICIES METÁLICAS CIRCUNDANTES SE VUELVEN EXTREMADAMENTE CALIENTES. PARA EVITAR QUEMADURAS, USE SIEMPRE PROTECCIÓN EN LAS MANOS CUANDO REALICE LA FUNCIÓN DE EXTRACCIÓN POR EBULLICIÓN Y SIGA LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL FABRICANTE PARA EL PRODUCTO QUE SE USA EN LA EXTRACCIÓN POR EBULLICIÓN.

PRECAUCIÓN

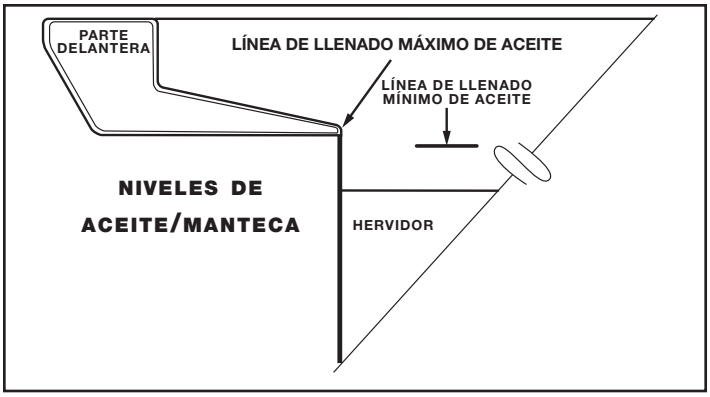
NO DEJE LA FREIDORA SIN SUPERVISIÓN DURANTE EL PROCESO DE EXTRACCIÓN POR EBULLICIÓN. DEBE MONITOREAR CONTINUAMENTE QUE NO SE PRODUZCAN CONDICIONES DE REBOSAMIENTO POR EBULLICIÓN EN LA FREIDORA, PARTICULARMENTE EN LUGARES DE GRAN ALTITUD. SI EL DERRAME ES INMINENTE, GIRE INMEDIATAMENTE EL INTERRUPTOR DE ENERGÍA MAESTRO A LA POSICIÓN OFF (APAGADO) Y DEJE QUE LA SOLUCIÓN SE ENFRÍE. CUANDO LA SOLUCIÓN ESTÉ FRÍA, INGRESE NUEVAMENTE AL MODO DE EXTRACCIÓN POR EBULLICIÓN.

NOTA: Sólo se puede realizar una extracción por ebullición manual cuando la temperatura real de la cuba para el aceite sea menor a 110° C.

1. Después de vaciar el aceite o la manteca de la freidora, retire el cartucho de filtro de la unidad, si está equipado con un sistema de filtración. (Consulte las instrucciones de filtración en la página 19). Cierre el **DRENAJE**. **Debe girar el asa en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.**

NOTA: Siempre utilice protección para los ojos (o una careta de protección) y guantes de goma protectivos cuando limpie la cuba para el aceite, ya que los químicos producidos en la extracción por ebullición son una solución alcalina que puede provocar graves quemaduras.

2. Llene la freidora hasta la línea de llenado de aceite máximo con una mezcla de agua fría y solución de extracción por ebullición para la freidora. Siga cuidadosamente las instrucciones del fabricante para mezclar la solución de extracción por ebullición.



PRECAUCIÓN

MANTENGA A MANO UN RECIPIENTE CON AGUA FRÍA DURANTE LA EXTRACCIÓN POR EBULLICIÓN EN CASO DE DERRAME. SI EL DERRAME ES INMINENTE, APAGUE INMEDIATAMENTE LA ENERGÍA MAESTRA CON EL INTERRUPTOR Y VIERTA AGUA FRÍA EN LA CUBA PARA EL ACEITE, A FIN DE REDUCIR DE FORMA RÁPIDA LA TEMPERATURA DE LA SOLUCIÓN.

3. Gire el interruptor de energía maestro (ubicado dentro de la puerta delantera de acceso) a la posición **"ON"** (encendido).

OPERACIÓN

EXTRACCIÓN POR EBULLICIÓN

4. Presione el botón **ELEMENT HI-LIMIT RESET** (restablecimiento de límite alto del elemento).

5. Espere hasta que la pantalla **LED** muestre **"HEAt"** (calentar) y luego presione el botón **BOIL OUT** (extracción por ebullición) en el panel de control.

6. Cuando llegue a 89° C, la pantalla **LED** mostrará **"bOIL"** (hervir) y se mantendrá aquella temperatura. Con un temporizador por separado, permita que la cuba para el aceite realice el proceso de extracción por ebullición durante 10 minutos.

7. Gire el interruptor de energía maestro ubicado detrás de la puerta delantera de acceso a la posición **"OFF"** (apagado).

8. Con guantes protectivos para evitar quemaduras, friegue el interior de la cuba para el aceite con un cepillo de fregar de mango largo.

9. Acople el tubo de drenaje y dirija la solución de extracción por ebullición a un contenedor resistente al calor.

10. Abra el **DRENAJE**. **Debe girar el asa en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que se detenga.**

11. Deje que la solución de extracción por ebullición se drene completamente. Deseche la solución de extracción por ebullición.

12. Gire la válvula de drenaje en el sentido de las agujas del reloj a la posición **"CLOSED"** (cerrada). Siga las instrucciones adicionales de extracción por ebullición del fabricante para enjuagar la cuba para el aceite, a fin de neutralizar el residuo de limpiador de extracción por ebullición.

13. Puede haber solución de extracción por ebullición residual en el orificio y tubo de llenado de aceite. Esta solución debe sacarse y ser desechada por separado, antes de llenar el tanque con aceite nuevo, para evitar la contaminación de éste último.

14. Luego del proceso de extracción por ebullición y enjuague, seque todas las superficies accesibles de metal en el interior y limpie todos los accesorios interiores con un paño limpio y seco para eliminar la humedad restante. Limpie y seque las cestas para freír de manera separada.

PRECAUCIÓN

ASEGÚRESE DE QUE NO EXISTA AGUA EN LA CUBA PARA EL ACEITE ANTES DE LLENARLA CON ACEITE/MANTECA. CUANDO LOS COMPONENTES DE COCCIÓN ALCANCEN LA TEMPERATURA DE COCCIÓN, EL AGUA EN LA CUBA PARA EL ACEITE PROVOCARÁ SALPICADURAS DE ACEITE QUE PUEDEN REPRESENTAR UN PELIGRO DE QUEMADURAS.

NOTA: Asegúrese de que el interior de la cuba para el aceite, la entrada del sumidero y todas las piezas que tuvieron contacto con el nuevo aceite o manteca estén tan secas como sea posible.

15. Limpie el exterior del armario de la freidora con un desengrasante/desinfectante adecuado para uso sobre superficies que entren en contacto con los alimentos. Siga siempre las instrucciones del fabricante o las instrucciones de mezcla para obtener las concentraciones correctas de las soluciones.

Limpie las superficies exteriores de acero inoxidable con la fibra del metal y evite el uso de almohadillas abrasivas, fibras metálicas o implementos de metal.

16. Llene el tanque con nuevo aceite o manteca.

ARRANQUE Y OPERACIÓN GENERAL

NOTA: Realice una extracción por ebullición inicial para limpiar y desinfectar la estación para freír antes de la operación.

1. Un agente de servicio autorizado por Alto-Shaam debe realizar el servicio.
2. Asegúrese de que en el proceso de instalación se cumplan todos los códigos eléctricos, los códigos de incendio y todos los otros requisitos como la instalación de una campana.

NOTA: Debido a que cada estación para freír se controla de manera separada, se deben seguir los siguientes procedimientos para cada componente de la freidora en unidades de varias estaciones.

3. Abra la puerta delantera de acceso y asegúrese de que la válvula de drenaje esté cerrada. **Debe girar el asa en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.**
4. Llene la cuba para el aceite con el componente para freír según se indica. (CONSULTE LA ILUSTRACIÓN EN LA PÁGINA DE REQUISITOS DE ACEITE/MANTECA)
5. El interruptor de energía maestro se ubica detrás de la puerta delantera de acceso. Gire el interruptor de energía maestro a la posición **"ON"** (encendido).
6. Presione el botón **ELEMENT HI-LIMIT RESET** (restablecimiento de límite alto del elemento).
7. La pantalla **LED** en el panel de control indicará **"-AS-"**, luego la versión de software y después **"CY"**.
8. Cuando la freidora alcance los 57° C, el ciclo de derretimiento estará completo y la pantalla **LED** del panel de control indicará **"HEAt"** (calentar).
9. Cuando la freidora muestre la temperatura de referencia, puede freír el producto.
10. En este manual puede encontrar más pautas detalladas de operación junto con información sobre la programación.
11. Para cerrar la estación para freír, gire el interruptor de energía maestro ubicado en la parte de atrás de la puerta delantera de acceso en la posición **"OFF"** (apagado).

⚠ PELIGRO

DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

NOTA: **PARA SU PROTECCIÓN** La estación para freír está equipada con un cierre de seguridad de límite máximo que desenganchará el control si la temperatura del componente para freír, en la cuba para el aceite, excede alguna vez los 213º C. La pantalla **LED** mostrará **"Hi"** (alto), se apagará el calor, se cancelará el temporizador y sonará una alarma constante. En este caso, deje que la temperatura del componente para freír baje a menos de 213º C. Abra la puerta delantera de acceso y presione el botón **OIL HI-LIMIT RESET** (restablecimiento del límite alto del aceite) por un período de 3 segundos para reiniciar el control.

OPERACIÓN

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ PELIGRO

DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

LIMPIE COMPLETAMENTE TODOS LOS DÍAS

La limpieza y apariencia de esta unidad contribuirá considerablemente a la eficacia del funcionamiento y a brindar alimentos sabrosos y apetitosos. El buen equipo que se mantiene limpio funciona mejor y dura más tiempo.

1. Desconecte la unidad de la fuente de energía y permita que se enfríe.
2. Retire todos los artículos desmontables. Limpie estos artículos de manera separada con un buen solvente desengrasante o un detergente comercial. Enjuague bien y seque.
3. Limpie completamente el panel de control, los orificios de ventilación de las puertas y las juntas de éstas, debido a que estas áreas guardan desechos de alimentos. Enjuague las superficies, limpiando con una esponja y agua limpia tibia. Limpie y seque con un paño limpio.
4. Para ayudar a mantener el revestimiento de película protectora sobre acero inoxidable, limpie el exterior de la unidad con un limpiador recomendado para superficies de acero inoxidable. Rocíe el agente de limpieza sobre un paño limpio y limpie en dirección de la fibra de acero inoxidable.

NOTA: Evite el uso de compuestos de limpieza abrasivos, limpiadores a base de cloruro o limpiadores que contengan sales cuaternarias. Nunca use ácido clorhídrico (ácido muriático) en acero inoxidable.

Respete siempre las normas de salud (higiene) estatales o locales relacionadas con todos los requisitos correspondientes sobre limpieza y desinfección para equipos de alimentos.

PELIGRO

EN NINGÚN MOMENTO DEBE LIMPIARSE EL VAPOR DEL INTERIOR O DEL EXTERIOR, REGARSE, INUNDARSE CON AGUA O SOLUCIÓN LÍQUIDA DE CUALQUIER TIPO. NO UTILICE UN CHORRO DE AGUA PARA LIMPIAR.

PODRÍAN PRODUCIRSE DAÑOS GRAVES O DESCARGA ELÉCTRICA.

LA GARANTÍA SE PIERDE SI SE INUNDA EL ELECTRODOMÉSTICO.

⚠ PRECAUCIÓN

PARA PROTEGER LAS SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE, EVITE POR COMPLETO EL USO DE COMPUESTOS DE LIMPIEZA ABRASIVOS, LIMPIADORES A BASE DE CLORO O LIMPIADORES QUE CONTENGAN SALES CUATERNARIAS. NUNCA USE ÁCIDO CLORHÍDRICO (ÁCIDO MURIÁTICO) EN ACERO INOXIDABLE. NUNCA USE CEPILLOS METÁLICOS, ESPONJAS DE METAL NI RASPADORES.

INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN DE ACEITE (PARA UNIDADES CON LA OPCIÓN INSTALADA)

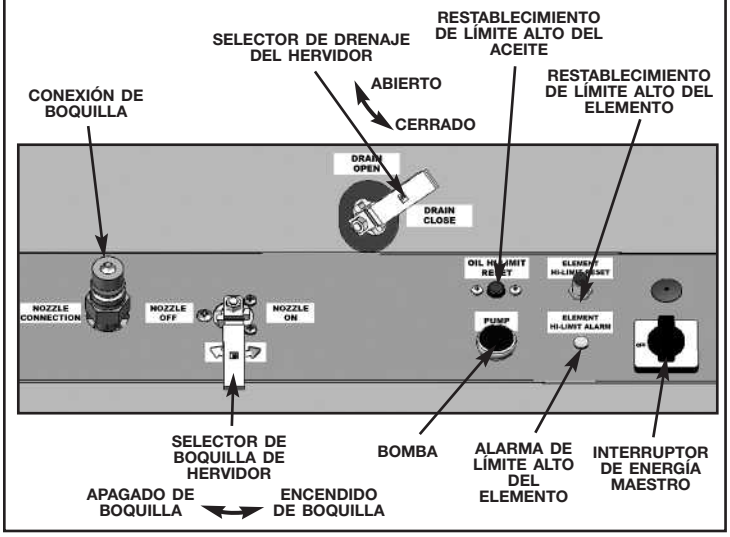
Una observación cuidadosa del producto alimenticio terminado ayudará a determinar la frecuencia óptima de filtración. La filtración del aceite para la cocción en intervalos regulares ayudará a garantizar la calidad de los alimentos.

PARA OBTENER MEJORES RESULTADOS: No permita que la temperatura del aceite disminuya bajo la temperatura de 121° C del **"Idle Mode"** (estado de reposo) cuando se esté filtrando. Si la filtración se realiza al término del día, vuelva a bombear el aceite al hervidor mientras aún esté caliente. No permita que el aceite se enfríe antes que vuelva al hervidor.

PRECAUCIÓN

A LOS OPERADORES SE LES DEBEN DAR A CONOCER LOS PELIGROS QUE IMPLICA LA OPERACIÓN DEL SISTEMA DE FILTRACIÓN DE ACEITE CALIENTE. SE RECOMIENDA ENCARECIDAMENTE QUE EXISTA SUPERVISIÓN EN EL LUGAR DURANTE EL PROCESO DE FILTRACIÓN Y EL PROCESO DE LIMPIEZA.

ASF-75E DE 120 V CON FILTRACIÓN



PRECAUCIÓN

LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

1. Abra la puerta delantera de acceso. Con el selector de boquilla/hervidor en la posición **"NOZZLE OFF"** (apagado de bloquilla), gire la válvula de drenaje en sentido contrario al de las agujas del reloj hasta que se detenga y la válvula de drenaje esté en la posición **"OPEN"** (abierta). La energía que alimenta el panel de control principal cambiará automáticamente a **"OFF"** (apagado).
2. Permita que el contenido de la freidora se drene completamente.
3. Presione el botón **PUMP** (bomba) para encenderla y permitir que el aceite circule a través del sistema de desagüe para vaciar las migas. Use los cepillos proporcionados para cepillar los costados y la parte inferior de la freidora mientras el aceite circula a través del sistema. Use el cepillo curvo bajo los intercambiadores de calor.
4. Presione el botón **PUMP** (bomba) para apagarla y permitir que el contenido de la freidora se drene completamente.
5. Gire la válvula de drenaje en el sentido de las agujas del reloj a la posición **"CLOSED"** (cerrado).
6. Presione el botón **PUMP** (bomba) para encenderla y permitir que la freidora se vuelva a llenar al nivel recomendado, agregando aceite/manteca adicional.
7. Después que la cuba para el aceite se ha vuelto a llenar completamente, retire el carro de aceite móvil y deseche el filtro en un recipiente adecuado. Si es necesario, limpie el conjunto de filtros y el carro para el aceite.
8. Reemplace el filtro del aceite y regrese el carro a su posición correcta, debajo de la freidora.
9. Presione y mantenga presionada la tecla **"ON/OFF"** (encendido/apagado) del panel de control principal durante 1,5 a 2 segundos, para energizar la freidora. Después de completar el modo de precalentamiento, continúe con el funcionamiento normal de la freidora.

ADVERTENCIA

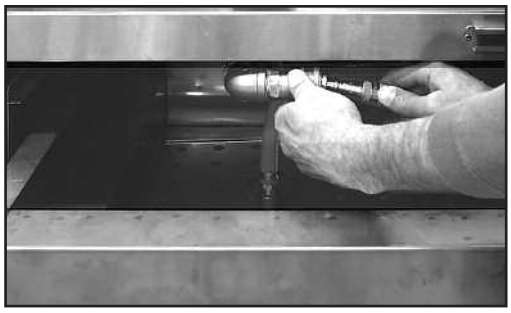
PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, SEA CUIDADOSO CUANDO LAS SUPERFICIES ESTÉN RESBALADIZAS DEBIDO A UN DERRAME O GOTEO DE ACEITE.

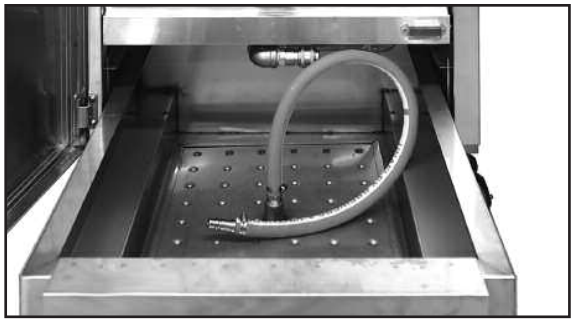
OPERACIÓN

INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN DE ACEITE (PARA UNIDADES CON LA OPCIÓN INSTALADA)

FILTRO DE REPUESTO

1. Con el **DRENAJE** en la posición **"CLOSED"** (cerrado), retire el carro de la freidora y desconecte la manguera.



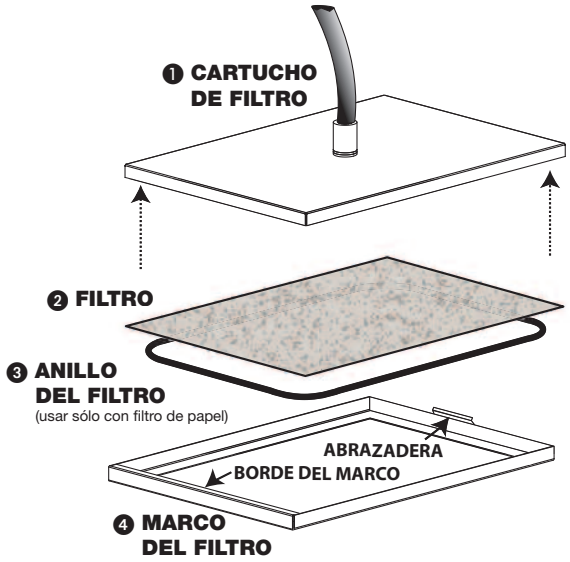


2. Empuje hacia abajo la abrazadera del marco del filtro ❹, tire hacia arriba el lado del cartucho de filtro ❶ lo más cerca de la abrazadera. Deslice hacia afuera el borde opuesto del cartucho de filtro desde debajo del borde del marco del filtro.

3. Retire el filtro usado ❷ y el anillo del filtro ❸. Deseche el filtro ❷. Conserve el anillo del filtro ❸.

4. Coloque un nuevo filtro ❷ y anillo del filtro ❸ junto a la rejilla en la parte inferior del cartucho del filtro ❶. Invierta el paso 2 anterior.

5. Vuelva a conectar la manguera a la freidora y regrese el carro a la posición completa, bajo la freidora.



FILTROS OPCIONALES Y ESTÁNDARES	
Nº DE PIEZA	**DESCRIPCIÓN**
FI-27791	PAPEL embalaje de 7 piezas (ESTÁNDAR CON FREIDORA)
FI-27794	PAPEL embalaje de 100 piezas (ESTÁNDAR CON FREIDORA)
FI-27648	FILTRO DE CARBÓN embalaje de 30 piezas
FI-27014	FILTRO DE MALLA REUTILIZABLE único

INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN DE ACEITE (PARA UNIDADES CON LA OPCIÓN INSTALADA)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL FILTRO

NOTA: Asegúrese de usar protección en las manos cuando trabaje con superficies calientes.

OPCIÓN DE FILTRO DE MALLA REUTILIZABLE:

Limpie el filtro de malla reutilizable **(FI-27014)** rociándolo completamente con agua caliente. **NO** lo limpie en el lavavajillas. **NO** utilice detergentes para limpiar. Los detergentes y los residuos de éstos reducirán de forma significativa la vida útil de los productos del aceite y manteca.

PRECAUCIÓN

UN FILTRO DESGASTADO AFECTARÁ LOS RESULTADOS DE FREIDURA DE LOS PRODUCTOS.

Asegúrese que el filtro está funcionando con eficacia revisando el filtro cada vez que lo limpie. Revise si presenta cortes y orificios. Para obtener mejores resultados, reemplace el filtro cuando sea necesario.

PRECAUCIÓN

PARA EVITAR DAÑOS EN EL FILTRO, NO USE IMPLEMENTOS AFILADOS PARA RETIRAR LOS RESIDUOS DE ÉSTE.

Asegúrese que el filtro esté bien fijo a la cesta de soporte antes de regresar el conjunto al carro.

Para desechar el aceite/manteca deteriorada, se puede retirar el carro de la freidora y hacerlo rodar a una ubicación conveniente para su uso con un dispositivo de bombeo.

SIEMPRE ASEGÚRESE DE QUE EL CARRO ESTÉ EN LA POSICIÓN CORRECTA, DEBAJO DE LA FREIDORA, ANTES DE HACERLA FUNCIONAR.

ADVERTENCIA

PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, SEA CUIDADOSO CUANDO LAS SUPERFICIES ESTÉN RESBALADIZAS DEBIDO A UN DERRAME O GOTEO DE ACEITE.

PRECAUCIÓN

LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

OPERACIÓN

INSTRUCCIONES DE FILTRACIÓN DE ACEITE (PARA UNIDADES CON LA OPCIÓN INSTALADA)

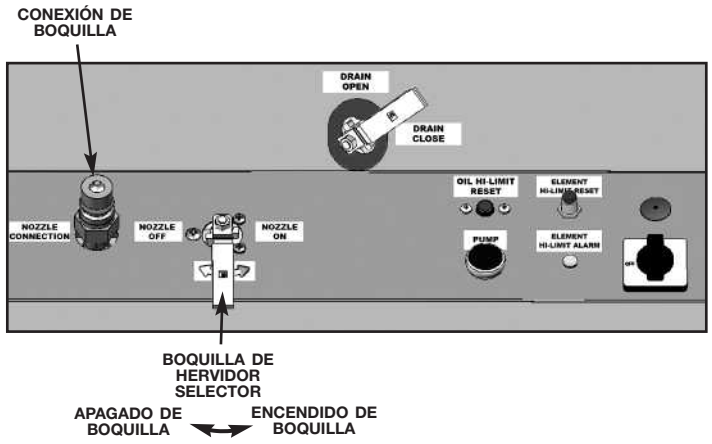
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

OPCIÓN DE MANGUERA PARA DESECHAR ACEITE:

La opción de manguera para desechar aceite (HO-27686) se encuentra disponible como una opción para ayudar con la operación de extracción por ebullición y filtrado.

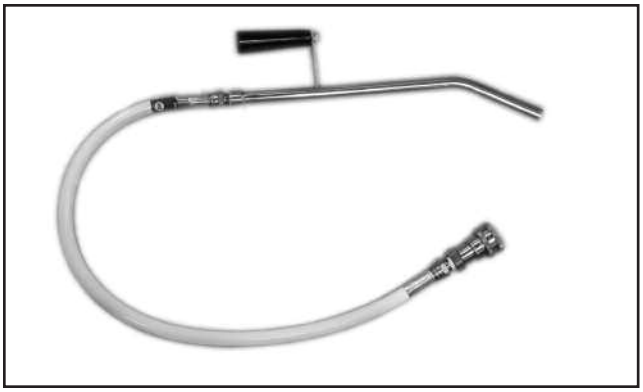
Con la manguera para desechar adherida a la conexión de boquilla, gire el selector de boquilla/hervidor a la posición **"NOZZLE ON"** (encendido de boquilla).

ASF-75E DE 120 V CON FILTRACIÓN



El drenaje se puede girar a la posición **"OPEN"** (abierto) o **"CLOSED"** (cerrado), como sea necesario.

Después de su uso, desconecte la manguera y gire el selector a la posición **"NOZZLE OFF"** (apagado de bloquilla).



Después del uso, la boquilla tendrá una pequeña cantidad de aceite. Deséchelo de forma apropiada.

PELIGRO

PARA EVITAR LESIONES PERSONALES GRAVES, NO SE PARE EN LA FREIDORA O EN SU CUBIERTA. LA CUBIERTA DE LA FREIDORA ESTÁ DISEÑADA PARA SOPORTAR UN PESO MÁXIMO DE 4,5 KG.

TODOS LOS TIEMPOS PARA FREÍR SUGERIDOS SE BASAN EN UNA CARGA COMPLETA DE PRODUCTO

Retire los cristales de hielo y asegúrese de que los alimentos estén secos antes de freírlos. El agua o el hielo en exceso pueden provocar que el aceite salpique o se desborde. No llene en exceso la cesta. Los alimentos deben estar envueltos en aceite para obtener mejores resultados de freidura.

TIEMPOS PARA FREÍR SUGERIDOS

	PRODUCTO	MINUTOS	TEMPERATURA	PANTALLA
TECLAS DE PROGRAMACIÓN	**1. Patatas fritas (CONGELADAS)**	**3:30**	**177° C**	Fries
	2. Nuggets de pollo (CONGELADOS)	**3:30**	**177° C**	Nuggets
	3. Pescado apanado (CONGELADO)	**4:30**	**177° C**	Fish
	4. Pollo trozado apanado (FRESCO)	**17:00**	**171° C**	Chicken
	5. PRODUCTO A			ProductC
	6. PRODUCTO B			ProductD

PRODUCTO	MINUTOS	TEMPERATURA
Aperitivo	3:30	177° C
Coliflor apanada	3:30	171° C
Pescado apanado	Instrucciones según paquete	171° C
Macarrones con queso apanados	3:30	171° C
Champiñones apanados	3:30	171° C
Nuggets de queso y brócoli	2:30	177° C
Tarta de queso frita	8:30	177° C
Nuggets de queso	1:30	177° C
Pechugas de pollo (FRESCAS)	12:00-17:00	171° C
Pechugas de pollo (CONGELADAS)	20:00	166° C
Bistec de pollo frito	4:00	177° C
Mollejas de pollo (FRESCAS)	3:30	177° C
Patas y alitas de pollo (FRESCAS)	12:00-17:00	171° C
Patas de pollo (CONGELADAS)	18:00	166° C
Hamburguesa de pollo	6:00	177° C
Pollo trozado marinado y apanado (CONGELADO)	17:00	171° C
Tiras de pollo	6:00	171° C
Lomos de pollo (FRESCOS)	3:00	177° C
Trocitos de pollo apanados (CONGELADO)	3:30	177° C
Alitas de pollo (FRESCAS)	3:30	177° C
Alitas de pollo (CONGELADAS)	15:00	177° C
Tiras de almeja	2:00	171° C
Corn Dogs (SALCHICHAS FRITAS REBOZADAS CON HARINA DE MAÍZ)	10:00	177° C
Jalapeño relleno con crema de queso	3:30	171° C

LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS SON SÓLO PAUTAS SUGERIDAS. TODA LA COCCIÓN SE DEBE BASAR EN LAS TEMPERATURAS INTERNAS DEL PRODUCTO. DEBIDO A VARIACIONES EN LA CALIDAD, EL PESO Y EL GRADO DE COCCIÓN QUE SE DESEE DEL PRODUCTO, LOS TIEMPOS Y LAS TEMPERATURAS DE COCCIÓN PUEDEN REQUERIR AJUSTES DE ACUERDO CON ESOS FACTORES. SIGA SIEMPRE LAS NORMAS DE SALUD (HIGIENE) LOCALES PARA TODOS LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA INTERNA.

OPERACIÓN

TODOS LOS TIEMPOS PARA FREÍR SUGERIDOS SE BASAN EN UNA CARGA COMPLETA DE PRODUCTO

Retire los cristales de hielo y asegúrese de que los alimentos estén secos antes de freírlos. El agua o el hielo en exceso pueden provocar que el aceite salpique o se desborde. No llene en exceso la cesta. Los alimentos deben estar envueltos en aceite para obtener mejores resultados de freidura.

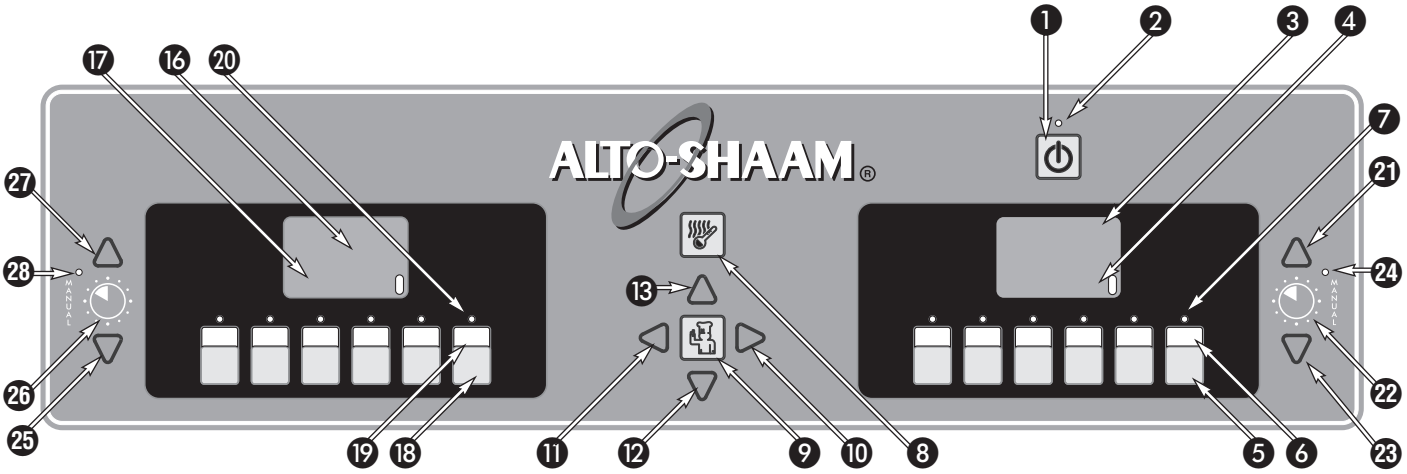
TIEMPOS PARA FREÍR SUGERIDOS

PRODUCTO	MINUTOS	TEMPERATURA
Berenjena	4:00	171° C
Egg Rolls (ROLLITOS CHINOS) (CONGELADOS)	5:00	171° C
Patatas fritas onduladas	5:00	171° C
Patatas fritas sazonadas	4:00	171° C
Patatas fritas con crema agria y cebollinos	4:00	171° C
Patatas fritas (FRESCAS)	5:00	171° C
Patatas fritas, corte fino	3:30	171° C
Círculos crocantes de patatas	4:00	171° C
Pimientos jalapeños rellenos	4:00	177° C
Palitos de queso mozzarella untados o apanados	Instrucciones según paquete	171° C
Champiñones apanados	3:30	177° C
Anillos de cebolla	3:00	171° C
Chuletas de cerdo (FRESCAS)	10:00	171° C
Cerdo (FRESCO)	12:00	171° C
Patatas fritas (FRESCAS)	2:45	163° C
Tajadas de patatas	3:00	177° C
Quesadillas	3:30	177° C
Camarones	3:30	171° C
Verduras	3:00	177° C
Calabacines apanados (FRESCOS)	3:30	177° C

LOS TIEMPOS Y TEMPERATURAS SON SÓLO PAUTAS SUGERIDAS. TODA LA COCCIÓN SE DEBE BASAR EN LAS TEMPERATURAS INTERNAS DEL PRODUCTO. DEBIDO A VARIACIONES EN LA CALIDAD, EL PESO Y EL GRADO DE COCCIÓN QUE SE DESEE DEL PRODUCTO, LOS TIEMPOS Y LAS TEMPERATURAS DE COCCIÓN PUEDEN REQUERIR AJUSTES DE ACUERDO CON ESOS FACTORES. SIGA SIEMPRE LAS NORMAS DE SALUD (HIGIENE) LOCALES PARA TODOS LOS REQUISITOS DE TEMPERATURA INTERNA.

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

IDENTIFICACIÓN DEL PANEL



IDENTIFICACIÓN DEL PANEL DE CONTROL DOBLE	
1. TECLA DE ***ENCENDIDO***	15. —
2. LUZ INDICADORA DE ***ENCENDIDO***	16. PANTALLA DE LED DE 4 DÍGITOS
3. PANTALLA DE LED DE 4 DÍGITOS	17. PANTALLA ALFANUMÉRICA
4. PANTALLA ALFANUMÉRICA	18. TECLAS PROGRAMADAS DE PRODUCTOS (6)
5. TECLAS PROGRAMADAS DE PRODUCTOS (6)	19. VENTANAS PROGRAMADAS DE PRODUCTOS (6)
6. VENTANAS PROGRAMADAS DE PRODUCTOS (6)	20. LUCES INDICADORAS PROGRAMADAS DE PRODUCTOS
7. LUCES INDICADORAS PROGRAMADAS DE PRODUCTOS	21. TECLA DE FLECHA HACIA ARRIBA PARA OPERACIÓN MANUAL
8. TECLA DE TEMPERATURA	22. TECLA DE TIEMPO PARA OPERACIÓN MANUAL
9. TECLA DE PROGRAMACIÓN	23. TECLA DE FLECHA HACIA ABAJO PARA OPERACIÓN MANUAL
10. TECLA DE FLECHA HACIA LA DERECHA	24. LUZ INDICADORA
11. TECLA DE FLECHA HACIA LA IZQUIERDA	25. TECLA DE FLECHA HACIA ABAJO PARA OPERACIÓN MANUAL
12. TECLA DE FLECHA HACIA ABAJO	26. TECLA DE TIEMPO PARA OPERACIÓN MANUAL
13. TECLA DE FLECHA HACIA ARRIBA	27. TECLA DE FLECHA HACIA ARRIBA PARA OPERACIÓN MANUAL
14. —	28. LUZ INDICADORA

PRECAUCIÓN

LAS PARTES METÁLICAS DEL EQUIPO ACUMULAN MUCHO EL CALOR AL ESTAR EN FUNCIONAMIENTO. PARA EVITAR QUEMADURAS, PROTÉJASE SIEMPRE CUANDO LO UTILICE.

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

OPERACIÓN DE TECLAS PROGRAMADAS DE PRODUCTOS

1. GIRE EL INTERRUPTOR DE ENCENDIDO QUE SE UBICA DETRÁS DE LA PUERTA DE ACCESO DELANTERA INFERIOR A LA POSICIÓN "ON" (ENCENDIDO).

Presione el botón **HI-LIMIT RESET** (Restablecimiento de límite alto).

- La luz de la **HI-LIMIT ALARM** (Alarma de límite alto) se apagará.
- Ambas pantallas LED en el panel de control indicarán **OFF** (apagado).

2.

Presione y mantenga presionada la tecla **ON/OFF** (encendido/apagado) durante 1,5 a 2 segundos para energizar la freidora. La luz indicadora en la pantalla se encenderá para indicar que el control se encuentra cambiando los calentadores para alcanzar el punto de referencia.
➪Aparecerá lo siguiente en la pantalla alfanumérica:

"Melt-Cyc"
(Ciclo de derretimiento)

La freidora iniciará el modo de ciclo de derretimiento. Este es el modo requerido que se necesita para derretir manteca sólida al interior de la cuba para el aceite. La freidora generará ciclos de calentamiento de **ENCENDIDO/ APAGADO** y permanecerá en este modo hasta que alcance 180° F (82° C) o el modo se pase por alto de forma manual.

PARA EL USO CON MANTECA LÍQUIDA, PRESIONE LA TECLA DE TEMPERATURA DURANTE 4 SEGUNDOS PARA PASAR POR ALTO EL CICLO DE DERRETIMIENTO.

"Preheat" (Precalentar)

Aparecerá **"Preheat"** en la pantalla y la freidora generará un ciclo continuo de calentamiento hasta que alcance la temperatura de referencia preprogramada por el operador o una temperatura por defecto de 350° F (177° C).

"Ready" (Listo)

Cuando se alcance la temperatura de la cuba para el aceite, aparecerá **"Ready"** en la pantalla alfanumérica.

3. CARGA DE PRODUCTOS

Cargue el producto en las cestas y póngalas en los soportes del elevador de la freidora. Las cestas descenderán de forma automática en el aceite después de que se presione la tecla de producto.

4.

Presione y mantenga presionada la **TECLA PROGRAMADA DE PRODUCTO** que desee durante 1 segundo.
➪Se encenderá la luz indicadora de la tecla de producto seleccionada.

El elevador de cesta (SÓLO EN FREIDORAS EQUIPADAS CON ELEVADORES) harán descender el producto hacia el aceite/manteca para la cocción. La pantalla indicará el nombre del producto y el tiempo de cocción programado. El control comenzará una cuenta regresiva del tiempo.

CONTINUACIÓN

OPERACIÓN DE TECLAS PROGRAMADAS DE PRODUCTOS

5. Si se programó un tiempo para sacudir en el producto seleccionado:

"Shake" (Sacudir)

Sonará una alarma durante el ciclo de cocción en el tiempo para sacudir especificado que se programó. **"Shake"** aparecerá en la pantalla. La cesta se elevará automáticamente 50 por ciento y la pantalla mostrará una cuenta regresiva del tiempo para sacudir programado.

Después de sacudir el producto, tanto la alarma como la pantalla se pueden borrar al presionar la tecla de producto seleccionada. La cesta descenderá automáticamente a la posición de cocción y se reanudará el tiempo de cocción.

NOTA: No se realizará esta función si no se programa el tiempo para sacudir en el producto seleccionado.

6. Al final del ciclo de cocción…

"Done" (Cocido)

Las cestas se elevarán (SÓLO EN LAS FREIDORAS EQUIPADAS CON ELEVADORES).
Sonará una alarma.
La luz indicadora en la pantalla comenzará a parpadear.

Si el control se configura en "Continuous Alarm Mode" (Modo de alarma continuo), presione la tecla de producto encendida para apagar la alarma. Si no se configura en "Continuous Alarm Mode", la alarma se detendrá en 5 segundos sin la intervención del usuario y la pantalla regresará al estado 350° F (177° C) **"Ready"**, si no se ha programado un valor de mantenimiento.

7. **"Hold Done" (Mantener cocido)**

Si se ingreso un valor de mantenimiento en el programa de cocción, sonará la alarma del control y la cesta se elevará de forma automática. Se mostrará el tiempo de mantenimiento y comenzará la cuenta regresiva. Cuando el temporizador de mantenimiento llegue a 0, sonará una alarma y parpadeará la luz indicadora de producto en la pantalla. ➪ Cancele la alarma al presionar la tecla de producto.

NOTA: Si no se programó un valor de mantenimiento, el control pasará al elemento 8.

8. **"Ready"**

El control regresará al estado Ready. **"Ready"** aparecerá en la pantalla alfanumérica.
La pantalla de 4 dígitos indicará la temperatura seleccionada por el operador o la temperatura de referencia por defecto de 350° F (177° C).

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

OPERACIÓN MANUAL

1. Presione y mantenga presionada la tecla **ON/OFF** durante 1 segundo para energizar la freidora. ➪Aparecerá lo siguiente en la pantalla alfanumérica:

"Melt-Cyc"

La freidora iniciará el modo de ciclo de derretimiento. Este es el modo que se requiere para derretir manteca sólida al interior de la cuba para el aceite. La freidora generará ciclos de calentamiento de **ENCENDIDO/APAGADO** y permanecerá en este modo hasta que alcance 180° F (82° C) o el modo se pase por alto de forma manual.

PARA EL USO CON MANTECA LÍQUIDA, PRESIONE LA TECLA DE TEMPERATURA DURANTE 4 SEGUNDOS PARA PASAR POR ALTO EL CICLO DE DERRETIMIENTO.

"Preheat"

La freidora generará un ciclo continuo de calentamiento hasta que alcance la temperatura de referencia preprogramada por el operador o una temperatura por defecto de 350° F (177° C).

"Ready"

Cuando se alcance la temperatura de la cuba para el aceite, aparecerá **"Ready"** en la pantalla alfanumérica.

2. CARGA DE PRODUCTOS Cargue el producto en las cestas y póngalas en los soportes del elevador de la freidora. Las cestas descenderán de forma automática en el aceite después de que se ingrese la cantidad correcta de tiempo y se presione la tecla de tiempo manual.

3. Presione la **"MANUAL TIME KEY" (TECLA DE TIEMPO MANUAL)** cuando aparezca **"Ready"** en la pantalla alfanumérica.

El tiempo configurado previamente (EN MINUTOS) o **"0:00"** comenzará a parpadear en la pantalla.

4. PRESIONE LAS TECLAS DE FLECHAS HACIA ARRIBA ▲ Y HACIA ABAJO ▼ PARA AJUSTAR LA CANTIDAD DE TIEMPO.

CONTINUACIÓN

OPERACIÓN MANUAL

5. Presione la tecla **MANUAL TIME** después de que se ingrese la cantidad correcta de tiempo.

La cesta de la freidora descenderá de forma automática en la manteca/aceite para cocción. El tiempo que se muestra comenzará una cuenta regresiva del tiempo restante.

NOTA: Para detener la función de cocción manual antes de que haya expirado el tiempo: Presione y mantenga presionada la tecla **MANUAL TIME** durante 1 segundo.

➪ La pantalla regresará a **"0:00."**
El control producirá una señal audible.
La cesta ascenderá automáticamente.

El sistema manual tiene su propio punto de referencia. Use las teclas de flechas derecha/izquierda para ajustar. Se puede ajustar durante el ciclo de cocción.

APAGADO

1. Presione y mantenga presionada la tecla **ON/OFF** en el panel de control principal durante 2 segundos.

La pantalla alfanumérica mostrará **"OFF."**
Las cestas se elevarán automáticamente.
La pantalla quedará en blanco.

2. Gire el interruptor de energía maestro ubicado detrás de la puerta delantera de acceso a la posición **"OFF"**.

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

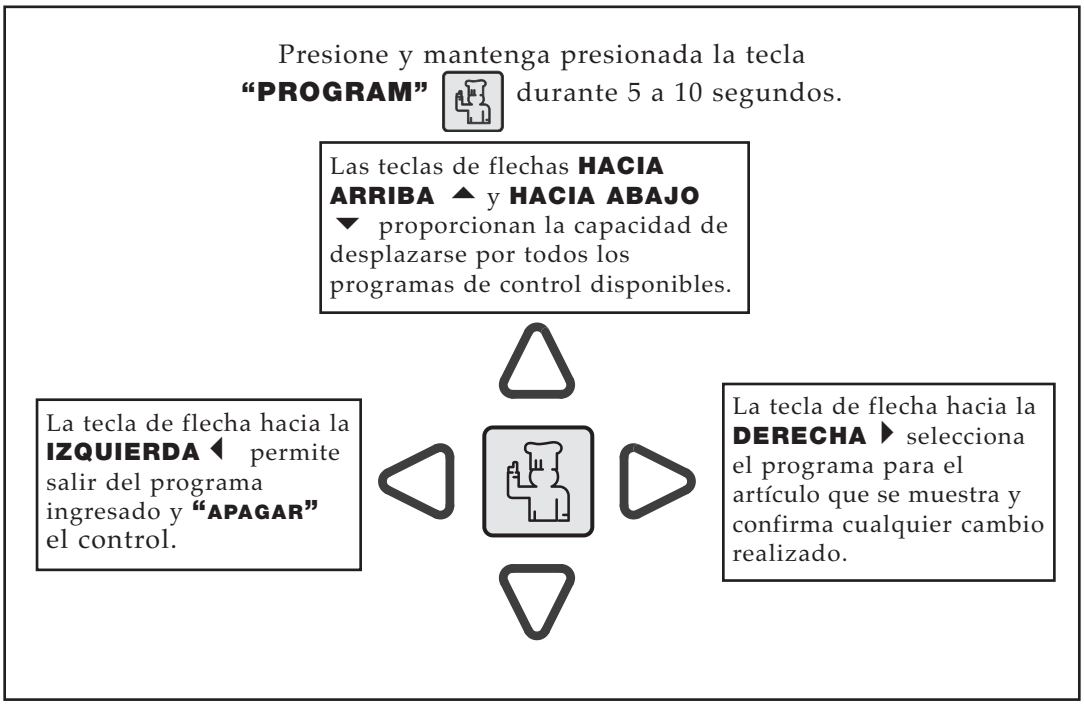
DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PROGRAMACIÓN DEL CONTROL

El acceso inicial al modo de programación debe comenzar con el control en la posición **OFF**.

El ingreso al modo **"PROGRAM"** proporciona al operador la capacidad de modificar todas las funciones del control y brinda acceso a la característica de extracción por ebullición **"Boil"** (hervir).

La capacidad de programación de la freidora ofrece las siguientes funciones y características. Algunos de estos parámetros de funcionamiento se configuraron previamente en la fábrica y se describen en la sección de programación del control:

"Boil"	**"Basket Lift"**	**"Language"**	**"IdleMode"**	**"Max Time"**	**"Hi Band"**
"Set-Point"	**"LiftSync"**	**"TempDisp"**	**"Filter"**	**"Hi Temp"**	**"Melt Ct"**
"Product"	**"Temp F-C"**	**"AlarmSet"**	**"Filter Cnt"**	**"Lo Band"**	**"Preheat Band"**


Presione y mantenga presionada la tecla "PROGRAM" durante 5 a 10 segundos.
Las teclas de flechas HACIA ARRIBA ▲ y HACIA ABAJO ▼ proporcionan la capacidad de desplazarse por todos los programas de control disponibles.
La tecla de flecha hacia la IZQUIERDA ◀ permite salir del programa ingresado y "APAGAR" el control.
La tecla de flecha hacia la DERECHA ▶ selecciona el programa para el artículo que se muestra y confirma cualquier cambio realizado.

Para salir del modo de programación del control en cualquier momento, presione y mantenga presionada la tecla de flecha hacia la IZQUIERDA ◀.

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL

Comience con el control en la posición **OFF** (apagado), luego presione y mantenga presionada la tecla **"PROGRAM"** (programa) durante 5 a 10 segundos.

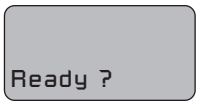
"Boil" (hervir) aparecerá siempre como el primer elemento en la pantalla cada vez que se presione inicialmente la tecla **"PROGRAM"**. En la **PÁGINA 12** de este manual se encuentran instrucciones detalladas del proceso de extracción por ebullición.

Presione la tecla de flecha HACIA ABAJO ▼ para pasar por alto el programa "Boil".

"Boil"

Presione la tecla de flecha hacia la derecha ▶ para ingresar al programa **"Boil"** **(CONSULTE LA PÁGINA 12)**.

NOTA: Antes de ingresar este programa, asegúrese de que la cuba para el aceite esté vacía de aceite o manteca. Cierre el drenaje de la cuba para el aceite. Siga cuidadosamente las instrucciones de mezcla del fabricante y llene la cuba para el aceite con una mezcla de agua fría y solución de extracción por ebullición para la freidora.



En la pantalla aparece **"Ready?"** (¿Está listo?). Presione la tecla de flecha hacia la derecha ▶ para comenzar la función de extracción por ebullición. La solución de extracción por ebullición comenzará a calentarse a una temperatura de 195° F (91° C). Luego de haber llegado a dicha temperatura, la pantalla comenzará una cuenta regresiva de 10 minutos.

PRECAUCIÓN

NO DEJE LA FREIDORA SIN SUPERVISIÓN DURANTE EL PROCESO DE EXTRACCIÓN POR EBULLICIÓN. DEBE MONITOREAR CONTINUAMENTE QUE NO SE PRODUZCAN CONDICIONES DE REBOSAMIENTO POR EBULLICIÓN EN LA FREIDORA, PARTICULARMENTE EN LUGARES DE GRAN ALTITUD. SI EL DERRAME ES INMINENTE, GIRE INMEDIATAMENTE EL INTERRUPTOR DE ENERGÍA MAESTRO A LA POSICIÓN OFF (APAGADO) Y DEJE QUE LA SOLUCIÓN SE ENFRÍE. CUANDO LA SOLUCIÓN ESTÉ FRÍA, INGRESE NUEVAMENTE AL MODO DE EXTRACCIÓN POR EBULLICIÓN.

Al final del período de extracción por ebullición sonará una alarma y el control volverá al estado **APAGADO**.

Para salir del modo de programación del control en cualquier momento, presione y mantenga presionada la tecla de flecha hacia la IZQUIERDA ◀.

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL

"SetPoint"

(Punto de referencia)

Este programa permite que el operador cambie la temperatura del aceite/manteca de la cuba para el aceite. La temperatura de referencia del aceite/manteca se puede ajustar dentro de un rango entre 250° F a 450° F (121° C a 232° C). La configuración de fábrica está establecida en 350° F (177° C).

Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que **"SetPoint"** aparezca en la pantalla. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. La temperatura establecida previamente aparecerá en la pantalla. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para cambiar la configuración. Cuando aparezca el punto de referencia correcto, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para confirmar la configuración. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente función del programa.

Para salir del modo de programación del control en cualquier momento, presione y mantenga presionada la tecla de flecha hacia la IZQUIERDA ◀.

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL

"Product" (Producto)

El control de la freidora se configuró previamente en la fábrica con cuatro elementos del menú de productos y dos espacios programables en el control doble.

1. Fries (Patatas fritas) **2. Nuggets** **3. Fish (Pescado)** **4. Chicken (Pollo)** **5. PRODUCT A (PRODUCTO A)** **6. PRODUCT B (PRODUCTO B)**

El número de teclas de productos disponibles se vincula directamente al programa **"LiftSync"** (Sincronización de elevación) que proporciona la capacidad de elevar ambas cestas de forma simultánea o de manera independiente. Si **"LiftSync"** está configurada en la posición **"ON"** (Encendida) para elevar ambas cestas al mismo tiempo, la función **"Product"** (Producto) brinda seis teclas de productos disponibles para la programación. Si **"LiftSync"** está configurada en la posición **"OFF"** (apagada) para elevar cada cesta de forma independiente, la característica de control **"Product"** proporciona doce teclas de producto disponibles para la programación, seis en cada lado del control. Cuando recibe la unidad desde la fábrica, **"LiftSync"** está configurada en la posición **"OFF"** para la operación independiente de las cestas.

NOTA: Si **"LiftSync"** permanecerá configurada en la posición **"OFF"** para proporcionar una operación independiente de las cestas, la temperatura de cocción de cada producto debe ser igual. La freidora utilizará el elemento de menú con temperatura más alta.

La característica **"Product"** brinda al operador la capacidad de modificar todos los valores predeterminados o los elementos de menú de productos adicionales del programa, según se necesite.

Presione la tecla de flecha hacia arriba ▲ o hacia abajo ▼ para desplazarse hasta que **"Product"** aparezca en la pantalla.

"Item" (Elemento)

El submenú brinda al operador la capacidad de cambiar el nombre a un producto existente o agregar un programa a una de las teclas de programa en blanco, es decir, **PRODUCT A** o **PRODUCT B**.

CONTINUACIÓN

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL

"Product" (Producto)

"Item" (Artículo)

Presione y mantenga presionada cualquiera de las doce teclas de productos que desee programar o modificar.

El nombre que se ha asignado al producto comenzará a parpadear en la pantalla.

Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶. La primera letra del nombre del producto comenzará a parpadear. Presione la tecla de flecha hacia arriba ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que la primera letra cambie según se requiera (**DURANTE EL PROCESO DE DESPLAZAMIENTO ESTARÁN DISPONIBLES LETRAS MAYÚSCULAS, MINÚSCULAS, NÚMEROS O UN ESPACIO EN BLANCO**). Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶. La segunda letra del nombre del producto comenzará a parpadear. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ hasta que la segunda letra haya cambiado según se requiera. Repita el proceso hasta completar el nombre que se desea definir. **NOTA: Existen 8 espacios disponibles para el nombre del producto. TODOS los espacios (8) se deben llenar con letras, números o espacios en blanco para completar la configuración.**

Cuando aparezca el nombre correcto, presione la tecla de flecha hacia la **IZQUIERDA** ◀ para confirmar la selección. El nombre del producto comenzará a parpadear. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente opción de configuración para este producto, según se indica en las páginas siguientes:

Time Mod (Modo de tiempo)	*Cook Time (Tiempo de cocción)*	*SetPoint (Referencia)*	*ShakeTime (Tiempo para sacudir)*	*Hold Time (Tiempo de mantenimiento)*

Ingresar en el modo de programación del producto permite que el operador programe todas las teclas de productos disponibles. Para continuar con la programación de elementos adicionales, presione y mantenga presionada la siguiente tecla de producto que desee programar y siga las instrucciones anteriores.

Después de programar la última tecla de **"Product"** (Producto), se debe presionar la tecla de flecha hacia la **IZQUIERDA** ◀ para salir completamente del modo de programación del control. El control regresará a la posición **"OFF"** (Apagado). Para programar otras características de control, además de **PRODUCTOS,** mantenga presionada la tecla **"PROGRAM"** (Programar) por un período de entre 5 y 10 segundos desde la posición **"OFF"**.

Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ y desplácese a la función del programa que desee configurar.

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL

"Product" (Producto)

"TimeMod" (Modo de tiempo)

Este submenú permite que el operador compense cualquier caída de la temperatura del aceite/manteca en relación con la hora en que comenzó su cocción. En la posición **"ON"**, el temporizador de cuenta regresiva del producto no comenzará hasta que la temperatura del aceite alcance la temperatura de referencia. En la posición **"OFF"**, el temporizador de cuenta regresiva del producto comenzará en cuanto se presione la tecla de producto. La configuración predeterminada de fábrica de esta función está establecida en **"OFF"**.

Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para seleccionar **"TimeMod."** (Modo de tiempo). La pantalla deja de parpadear. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse entre **"ON"** y **"OFF"**. Cuando se muestre la configuración deseada, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para confirmar la configuración. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente opción de configuración.

"CookTime" (Tiempo de preparación)

Este submenú permite que el operador ajuste un tiempo de preparación que ha sido programado previamente, según lo determinen el operador o la tabla de productos. El control proporciona un ajuste del tiempo de freído hasta un período de hasta 60 minutos.

Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para seleccionar **"CookTime"** (Tiempo de cocción). El tiempo de cocción programado anteriormente o **"0000"** aparecerá en pantalla. La pantalla deja de parpadear. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para cambiar la configuración. Cuando aparezca el tiempo correcto, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para confirmarlo. La pantalla parpadea.

Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente opción de configuración.

"SetPoint" (Referencia)

Este submenú permite que el operador ajuste la temperatura del aceite/manteca de la cuba para el aceite según lo requieran las temperaturas que aparecen en la tabla de productos. La temperatura de referencia del aceite/manteca se puede ajustar dentro de un rango entre 250° F a 450° F (121° C a 232° C).

Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. La temperatura establecida previamente aparecerá en la pantalla. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para cambiar la configuración. Cuando aparezca la temperatura de referencia correcta, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para confirmarla. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente configuración.

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL

"Product" (Producto)

"ShakTime" (Tiempo para sacudir)

El submenú **"ShakTime"** proporciona al operador un período de tiempo programado durante el cual las cestas se elevarán automáticamente hasta la mitad de su elevación normal para que el operador pueda sacudirlas. Cuando esté programado como parte de un procedimiento de producción, sonará una alarma para dar aviso al operador al comienzo del ciclo **"ShakTime"** y continuará hasta que se presiona la tecla de producto activada. La cantidad de **"ShakTime"** se puede programar sólo hasta el máximo de tiempo de freído que se ha asignado al producto programado.

No hay **"ShakTime"** programado para ningún producto presente en la tabla de productos. El control proporciona un ajuste del tiempo para sacudir entre **"OFF"** y un período de hasta 60 minutos. Cuando se reciba de la fábrica, el tiempo para sacudir indicará **"OFF"** en la pantalla para todos los elementos programados por defecto.

Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al submenú **"ShakTime"**. La pantalla deja de parpadear. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para cambiar la configuración. Cuando aparezca la cantidad deseada de **"ShakTime"**, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para confirmar la configuración. Si no se necesita un tiempo para sacudir, presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ y desplácese hasta que la pantalla muestre **"OFF"**. Cuando aparezca la configuración correcta, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para confirmar. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente configuración de submenú.

Para salir del modo de programación del control en cualquier momento, presione y mantenga presionada la tecla de flecha hacia la IZQUIERDA ◀.

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL

"Product"

"HoldTime" (Tiempo de mantenimiento)

Este submenú permite que el operador programe un intervalo de tiempo para elevar las cestas y permitir que el producto gotee antes de señalar el final del ciclo de freído. No hay **"HoldTime"** programado para ningún producto presente en la tabla de productos. El control proporciona un ajuste del tiempo de mantenimiento entre **"OFF"** y un período de hasta 60 minutos.

Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al submenú **"HoldTime"**. La pantalla deja de parpadear. Aparecerá en la pantalla **"OFF"** o el tiempo de mantenimiento definido previamente. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para cambiar la configuración. Cuando aparezca **"HoldTime"** correcto, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para confirmar la configuración. Si no se necesita un tiempo de mantenimiento, presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ y desplácese hasta que la pantalla muestre **"OFF"**. Cuando aparezca la configuración correcta, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para confirmar. La pantalla parpadea.

El ingreso en el modo de programación del producto permite que el operador programe todas las teclas de productos disponibles. Después de programar la última tecla de **"Product"**, se debe presionar la tecla de flecha hacia la **IZQUIERDA** ◀ para salir completamente del modo de programación del control. El control regresará a la posición **"OFF"**.

Para programar otras características de control, además de *Productos*, mantenga presionada la tecla **"PROGRAM"** (Programar) por un período de entre 5 y 10 segundos desde la posición **"OFF"**. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ y desplácese a la función del programa que desee configurar.

Para salir del modo de programación del control en cualquier momento, presione y mantenga presionada la tecla de flecha hacia la IZQUIERDA ◀.

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL

"BsktLift" (Elevación de cesta)

El programa de elevación de cesta proporciona al operador la capacidad de activar o desactivar la función de elevación de cesta. En la posición **"ON"**, las cestas se elevarán automáticamente de acuerdo con lo que se haya programado para el producto seleccionado. En la posición **"OFF"**, ambas cestas permanecerán elevadas hasta que el operador las baje manualmente. La configuración predeterminada de fábrica está establecida en **"ON"**. **SE RECOMIENDA ENCARECIDAMENTE MANTENER ESTA CONFIGURACIÓN DE "BSKTLIFT" (ELEVACIÓN DE CESTA).** En caso de que sea necesario cambiar la posición **"OFF"** a la posición **"ON"**, la pantalla de control mostrará el mensaje **"POWERDOWN"** (Corte de energía), indicando que el operador debe realizar un apagado de control para sincronizar las cestas con el estado revisado del control.

Gire el interruptor de energía maestro ubicado detrás de la puerta delantera de acceso a la posición **"OFF"**.

Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que **"BsktLift"** aparezca en la pantalla. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. La configuración anterior aparecerá en la pantalla. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para cambiar la configuración. Cuando aparezca la configuración correcta, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para confirmarla. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente opción de configuración.

"LiftSync" (Sincronización de elevación)

DISPONIBLE SÓLO EN FREIDORAS DE CONTROL DOBLE. El programa **"LiftSync"** proporciona la capacidad de levantar ambos elevadores de cestas simultáneamente, al seleccionar la posición **"ON"**. La configuración predeterminada de fábrica está establecida en la posición **"OFF"** para una operación independiente.

Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que **"LiftSync"** aparezca en la pantalla. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ y **HACIA ABAJO** ▼ para alternar entre **"ON"** y **"OFF"**. Cuando se haya realizado la selección, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para confirmarla. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente función de programación.

"Temp F/C" (Temperatura en F/C)

La temperatura se puede mostrar en grados Fahrenheit o Celsius.

Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que **"Temp F/C"** aparezca en la pantalla. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. La configuración actual aparecerá en la pantalla. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para alternar entre **"F"** y **"C"**. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para aceptar la selección deseada. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente función de programación.

Para salir del modo de programación del control en cualquier momento, presione y mantenga presionada la tecla de flecha hacia la IZQUIERDA ◀.

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL

"Language" (Idioma)

La opción de idioma está, por el momento, sólo disponible en inglés (**"ENG"**).

"TempDisp" (Temperatura en pantalla)

El operador puede configurar la freidora para que muestre continuamente en la pantalla la temperatura del aceite durante la secuencia de preparación de un producto. Para hacerlo, debe seleccionar **"ON"** (encendido). Para volver a la secuencia normal de la pantalla, debe seleccionar **"OFF"** (apagado). La configuración predeterminada de fábrica de esta función está establecida en **"ON"** (encendido).

Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que **"TempDisp"** aparezca en la pantalla. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. La configuración actual de **"ON"** u **"OFF"** aparecerá en la pantalla. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para cambiar la configuración. Cuando aparezca la configuración correcta, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para confirmar la configuración. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente función de programación.

"Alarm Set" (Configuración de alarma)

El operador puede ajustar el volumen de la alarma de la freidora a apagado, bajo, medio o alto (**"OFF"** [apagado]), **"LO"** [bajo], **"MED"** [medio] o **"HI."** [alto]). La configuración predeterminada de fábrica de la alarma está establecida en **"HI"**.

Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que **"AlarmSet"** (Configuración de alarma) aparezca en la pantalla. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. La configuración actual aparecerá en la pantalla. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para alternar entre las opciones disponibles. Cuando aparezca la configuración correcta, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para confirmar la configuración. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente función de programación.

"IdleMode" (Estado de reposo)

El estado de reposo permite que el operador defina un período durante el cual la freidora no se utilizará, pero se mantendrá totalmente la temperatura del aceite. Cuando se acabe el tiempo de reposo, la temperatura del aceite de la freidora descenderá a 121° C; en este punto, se debe recalentar el aceite/manteca antes de freír otro producto. Este período de tiempo se puede ajustar entre **"OFF"** y **60:00** minutos. **La configuración predeterminada de fábrica está establecida en 30 minutos de tiempo de reposo.**

Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que **"IdleMode"** aparezca en la pantalla. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. Si no se necesita un tiempo de reposo, presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ y desplácese hasta que la pantalla muestre **"OFF"**. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para cambiar la configuración. Cuando aparezca la configuración correcta, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para confirmar. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente función de programación.

El "IdleMode" se puede interrumpir en cualquier momento presionando cualquiera de las 12 teclas de producto programadas por defecto. Inmediatamente, la freidora comenzará a precalentarse hasta alcanzar la temperatura de referencia. Las cestas sólo pueden descender cuando se ha alcanzado la temperatura de referencia.

Para salir del modo de programación del control en cualquier momento, presione y mantenga presionada la tecla de flecha hacia la IZQUIERDA ◀.

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL

"Filter" (Filtro)

El programa de filtro tiene como función notificar al operador que debe revisar el aceite/manteca después de la cantidad de cargas de producto definida en la función de programación de contador de filtro **"Filter Cnt"**. La configuración predeterminada de fábrica está establecida en **"OFF"** (apagado). **EL OPERADOR PUEDE AJUSTAR LA CANTIDAD DE CARGAS DE PRODUCTO EN EL PROGRAMA DE CONTADOR DE FILTRO. EL CONTADOR DE FILTRO AJUSTARÁ AUTOMÁTICAMENTE LAS ALERTAS DE FILTRO DE ACUERDO CON UNA DE LAS TRES SELECCIONES QUE SE MUESTRAN, COMO LAS HAYA DEFINIDO EL OPERADOR.**

"OFF"

Cuando el monitor de filtro esté en la posición **"OFF"**, se encontrará desactivado y **NO** notificará al operador que debe revisar el aceite/manteca.

"ALRM"

Esta característica, si se define la configuración **"ALRM"** (alarma), proporcionará una alarma audible y la pantalla mostrará el mensaje "FILTER NOW" (Filtrar ahora) como un recordatorio para el operador cada 15 cargas de producto o el número de cargas fritas procesadas que el operador haya establecido en la función de programa **"Filter Cnt"** (Contador de filtro). Si se define **"ALRM"**, se pueden procesar cargas fritas adicionales y la alarma se puede silenciar presionando la tecla **ON/OFF** (encendido/apagado) en el panel de control principal para activar la posición **"OFF".**

"LocH" (Bloqueo)

Cuando el modo del programa se cambia a la posición **"LocH"** (bloqueo), sonará una alarma audible y la freidora dejará de funcionar al cumplir con la cantidad de cargas fritas procesadas que el operador haya establecido en la función de programa **"Filter Cnt"**. El control volverá a funcionar sólo cuando se haya revisado el aceite/manteca.

Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que **"Filter"** aparezca en la pantalla. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para alternar entre las opciones disponibles. Cuando aparezca la configuración deseada, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para aceptar la selección. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente función de programación.

Para salir del modo de programación del control en cualquier momento, presione y mantenga presionada la tecla de flecha hacia la IZQUIERDA ◀.

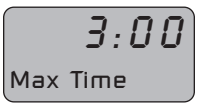
PROGRAMACIÓN DEL CONTROL

"Filter Cnt"
(Contador de filtro)

El programa contador de filtro permite que el operador cambie la cantidad procesada de cargas de freído dentro de un rango de 5 a 15 antes de que el monitor notifique al operador que debe revisar el aceite/manteca. La configuración de fábrica está definida en 15 cargas. **EL PROGRAMA DE MONITOREO "Filter" (FILTRO) DEBE ESTAR ACTIVADO PARA QUE EL PROGRAMA "Filter Cnt" PUEDA FUNCIONAR.**

Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que **"Filter Cnt"** aparezca en la pantalla. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ hasta que la pantalla muestre la cantidad deseada de cargas procesadas. Cuando aparezca la configuración deseada, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para aceptar la selección. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente función de programación.

"Max Time"
(Tiempo máximo)



"Max Time" proporciona notificaciones cuando la temperatura del aceite está bajo la temperatura de referencia. La configuración de fábrica está establecida en 3 minutos y el operador no debe ajustarla. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente función de programación.

"Hi Temp"
(Temperatura alta)

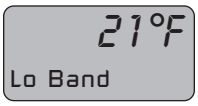
"Hi Temp" permite que el operador establezca un apagado automático de la freidora cuando ésta alcance una temperatura específica, en un rango de 250° F a 450° F (121° C a 232° C). Esta característica de seguridad se proporciona en caso de que la temperatura real del aceite supere la temperatura de referencia debido a una falla del equipo. La configuración de fábrica está definida en 450° F (232° C).

Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que **"Hi Temp"** aparezca en la pantalla. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ hasta que la pantalla muestre la temperatura de apagado deseada. Cuando aparezca la temperatura deseada, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para aceptar la selección. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente función de programación.

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

PROGRAMACIÓN DEL CONTROL

"Lo Band (Banda baja)"

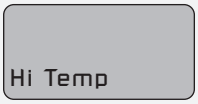


"Lo Band" proporciona una alarma de notificación cuando la temperatura del aceite está bajo la temperatura de referencia. El rango de ajuste está entre 5° F y 100° F (3° C y 56° C), con una configuración predeterminada de fábrica de 21° F (12° C).

Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que **"Lo Band"** (Banda baja) aparezca en la pantalla. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ hasta que la pantalla muestre el número deseado. Cuando aparezca la configuración deseada, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para aceptar la selección. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente función de programación.

"Hi Band" (Banda alta)

"Hi Band" proporciona una alarma de notificación cuando la temperatura del aceite supera la temperatura de referencia. El rango de ajuste está entre 100° F (56° C), con una configuración predeterminada de fábrica de 25° F (14° C).



Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que **"Hi Band"** aparezca en la pantalla. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ hasta que la pantalla muestre el número deseado. Cuando aparezca la configuración deseada, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para aceptar la selección. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente función de programación.

"Melt Ct" (Control de derretimiento)

El control de la freidora incluye una función de derretimiento con ciclos de pulsos **INTERMITENTES** de calor que para derretir la manteca sólida con un ritmo continuo pero más lento, para garantizar un derretimiento completo. El operador puede controlar el tiempo de **ENCENDIDO Y APAGADO** de los pulsos entre 00:01 y 00:60 segundos. La configuración de fábrica está definida en 10 segundos (00:10).

Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ para desplazarse hasta que **"Melt Ct"** aparezca en la pantalla. Presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para ingresar al programa. La pantalla deja de parpadear. Presione la tecla de flecha **HACIA ARRIBA** ▲ o **HACIA ABAJO** ▼ hasta que la pantalla muestre el tiempo deseado. Cuando aparezca la configuración deseada, presione la tecla de flecha hacia la **DERECHA** ▶ para aceptar la selección. La pantalla parpadea. Presione la tecla de flecha **HACIA ABAJO** ▼ para mover el control a la siguiente función de programación.

"Preheat Band"

"Preheat Band" (Banda de precalentamiento) se usa para evitar que la temperatura del aceite de la freidora alcance la temperatura de referencia real, para regular la temperatura tomando en cuenta que la freidora requiere calor. La configuración predeterminada de fábrica de este programa está definida en 10°F (6° C). **Se recomienda encarecidamente que no se modifique la configuración de la Banda de precalentamiento.**

Para salir del modo de programación del control, mantenga presionada la tecla de flecha hacia la IZQUIERDA ◀.

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

VERIFICACIÓN DE LA TEMPERATURA

La temperatura del aceite/manteca para cocción y la referencia de temperatura se pueden verificar en cualquier momento.
Presione la tecla **"Temperature"** (Temperatura) **una vez** para verificar la temperatura del aceite/manteca.
Presiona la tecla **"Temperature"** **dos veces** para verificar la temperatura de referencia.
El control de la freidora dejará de mostrar ambas lecturas después de cuatro (4) segundos.

Si sospecha que una sonda está defectuosa, mida la temperatura del aceite/manteca con un termómetro. Compare la lectura del termómetro con la temperatura que se muestra en el control para asegurarse de que ambas lecturas estén razonablemente cerca. Si la diferencia es muy grande, apague completamente la freidora y comuníquese con el servicio de Alto-Shaam.

MENSAJES DE CÓDIGOS DE ERROR	
CAUSA PROBABLE	**SOLUCIÓN**
E-01 AMBIENT — La temperatura ambiente que rodea el controlador es demasiado alta o demasiado baja.	Ajuste el sistema o el entorno para que el aire ambiente que rodee el control esté sobre 32° F (0° C) o bajo 160° F (80° C).
E-02 DEFAULTS — Inicialización del controlador EEPROM (PRIMER USO).	Espere entre 30 y 120 segundos. Si el mensaje no desaparece, regrese el controlador a la fábrica.
E-10 FIXPROBE — Sonda más corta.	Comuníquese con el Departamento de servicio de Alto-Shaam.
E-20 FIXPROBE — Sonda abierta.	Comuníquese con el Departamento de servicio de Alto-Shaam.
E-30 LOWTEMP — Se supera el tiempo máximo para alcanzar la temperatura.	**APAGUE** y reinicie el control.
E-31 HITEMP — Se supera la temperatura definida en X grados.	**APAGUE** y permita que la freidora se enfría. Comuníquese con el Departamento de servicio de Alto-Shaam.
E-86 SERVICE — Error de datos predeterminados (error de datos EEPROM)	Comuníquese con el Departamento de servicio de Alto-Shaam.
NOCOMMS SERVICE — Problema con los conectores o con el cable.	Revise el cable plano desde el tablero principal hasta el tablero esclavo. Comuníquese con el Departamento de servicio de Alto-Shaam.

OPERACIÓN DEL CONTROL DE LUJO

1. Presione y mantenga presionada la tecla **ON/OFF** (encendido/apagado) durante 1 segundo.
➪Aparecerá una de las siguientes opciones en la pantalla alfanumérica:

A. **"READY"** (Listo) junto con **" - - - - "** en la pantalla LED.
La freidora se encuentra en el rango de cocción.
NOTA: Para obtener mejores resultados, no cocine el producto hasta que la pantalla esté en este modo.

B. **"HI TEMP"**
(Temperatura alta) La temperatura de la cuba es de 40° F (22° C) o superior al punto de referencia.

C. **"LO TEMP"**
(Temperatura baja) La temperatura de la cuba es de 21° F (12° C) o inferior al punto de referencia.

D. **"PROBLEM"**
(Problema) Indica un problema de calentamiento.

E. **"HOT"**
(Caliente) La temperatura de la cuba es superior a 410° F (210° C) ó 395° F (202° C) para CE (freidoras de la Comunidad Europea).

F. **"FIXPROBE"**
(Fijar sonda) El control detectó un problema en el circuito que mide la temperatura, lo que incluye la sonda.

NOTE: Un punto decimal **" ."** entre dígitos LED 1 y 2 en cualquier pantalla indica que el control se está calentando.

⚠ PELIGRO

DESCONECTE LA UNIDAD DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE LIMPIARLA O REPARARLA.

PRECAUCIÓN

ESTA SECCIÓN ESTÁ DEDICADA SÓLO A TÉCNICOS DE SERVICIO CALIFICADOS, Y NO A PERSONAL DE SERVICIO QUE NO ESTÁ DEBIDAMENTE ENTRENADO NI AUTORIZADO.

PRECAUCIÓN

SE RECOMIENDA QUE UN TÉCNICO DE SERVICIO CALIFICADO INSPECCIONE ESTE EQUIPO EN INTERVALOS REGULARES, COMO PARTE DE UN PROGRAMA DE MANTENIMIENTO ESTÁNDAR DE LA COCINA.

GARANTÍA LIMITADA EXTENDIDA DE LA CUBA PARA EL ACEITE

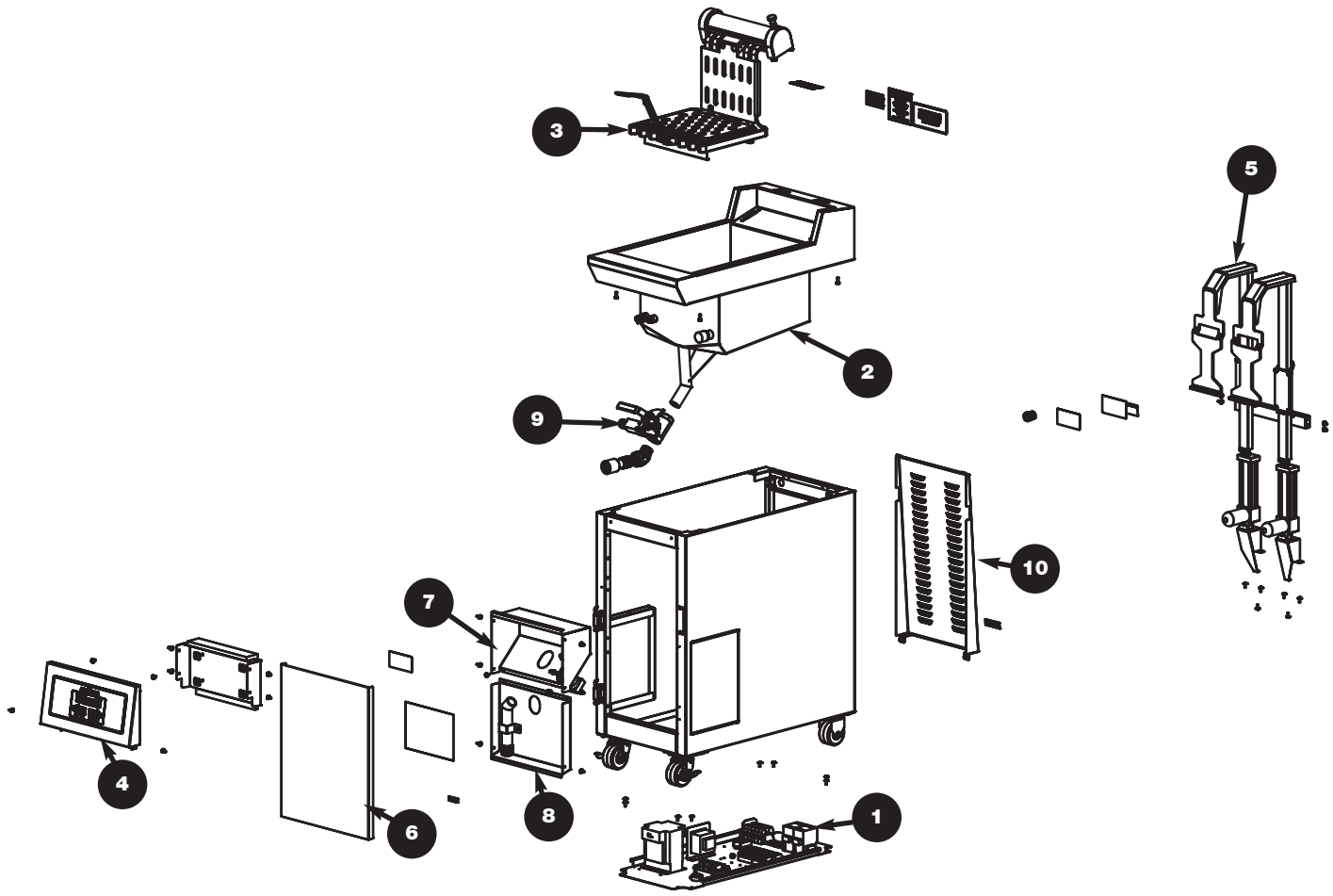
Alto-Shaam, Inc. garantiza al comprador original que cualquier cuba para el aceite que tenga defectos de material o mano de obra estará, según lo considere Alto-Shaam, sujeta a las disposiciones que se establecen de aquí en adelante, y será reemplazada por una cuba nueva o reacondicionada.

La garantía de mano de obra tiene una vigencia de tres (3) años desde la fecha de envío. Alto-Shaam correrá con los gastos de envío y mano de obra normal para la instalación que se realice durante el horario de atención estándar, y sin incluir horas extraordinarias, vacaciones o cualquier comisión adicional.

La garantía de piezas tiene una vigencia de siete (7) años desde la fecha de envío. Después de los tres (3) años iniciales de la garantía de mano de obra, Alto-Shaam sólo reemplazará la cuba para el aceite y el flete, la mano de obra y todos los cobros adicionales serán de completa responsabilidad del propietario/operador.

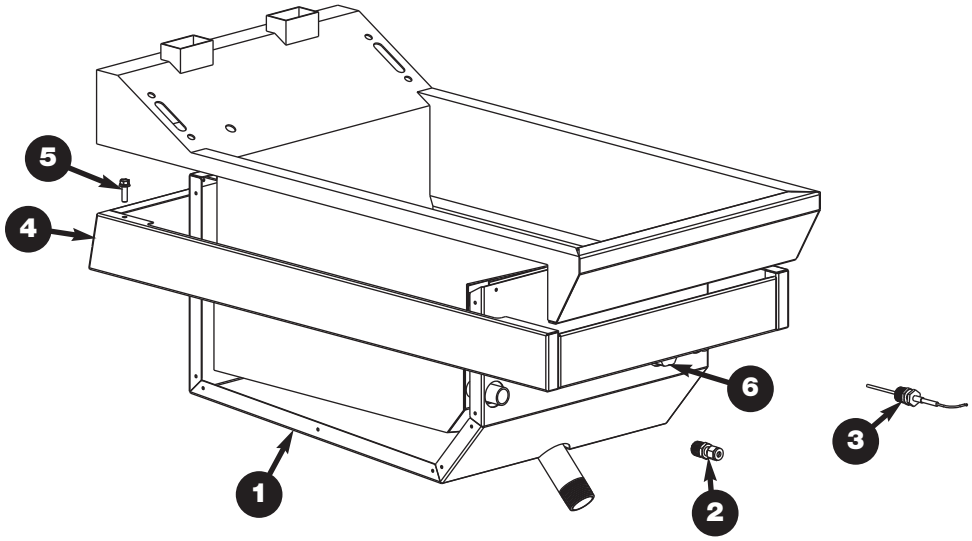
La cobertura de la garantía extendida de la cuba para el aceite está sujeta a todas las disposiciones que se establecen en

ASF-60E CON ELEVADORES AUTOMÁTICOS



Consulte los detalles de estos conjuntos en las siguientes páginas:

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	5007680	CONJUNTO ELÉCTRICO	1
2	5008566	CONJUNTO DE HERVIDOR BÁSICO ASF60E CON ELEVADOR	1
3	5008656	CONJUNTO DE ELEMENTOS ASF60E 208-220 V	1
4	5007494	CONJUNTO DEL PANEL DE CONTROL	1
5	5007518	CONJUNTO DEL ELEVADOR ASF-60	1
6	5007555	PUERTA ASF 60	1
7	5008570	PANEL E INTERRUPTORES DE DRENAJE 60E	1
8	5008503	PANEL INFERIOR CON TUBO DE DRENAJE	1
9	5007792	CONJUNTO DE VÁLVULA DE DRENAJE ASF-60	1
10	1008458	PARTE POSTERIOR DEL PANEL	1

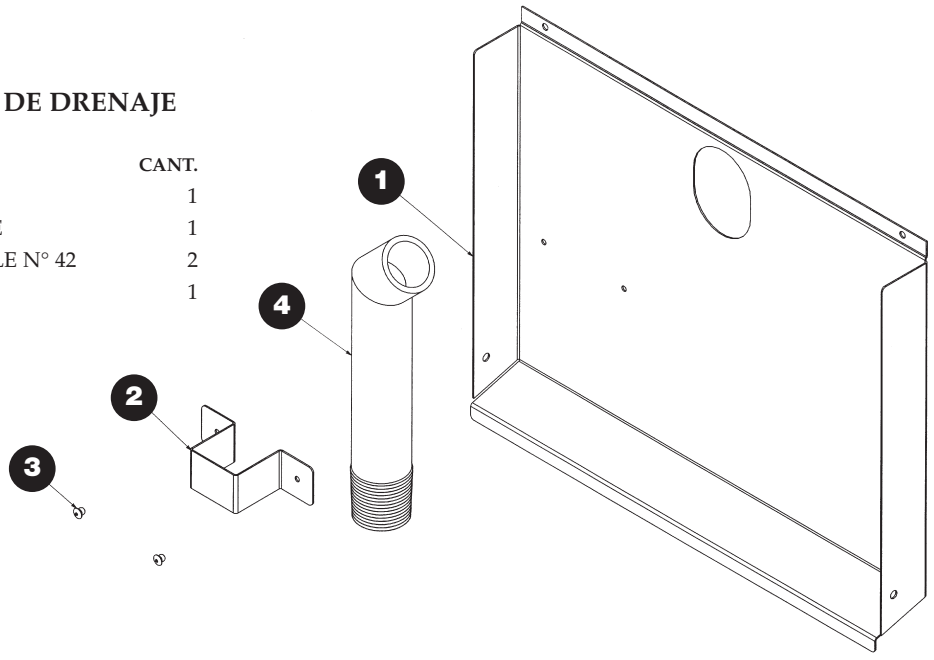


5009111 CONJUNTO DE HERVIDOR

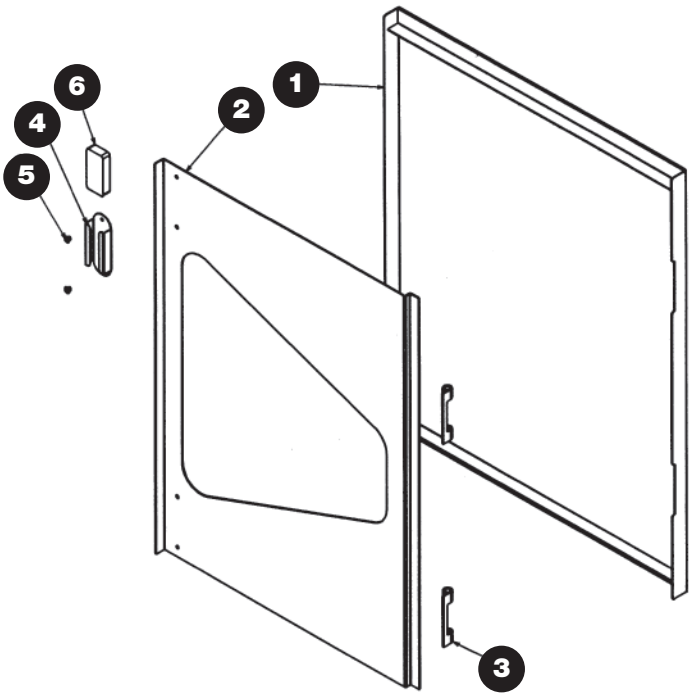
PRODUCTO	Nº DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	KE-27824	HERVIDOR KIREMKO	1
2	FT-27250	ADAPTADOR DE COMPRESIÓN NPT DE 1/4 pulg. x 3/8	1
3	5005200	SONDA REDUCTORA	1
4	5008865	ESTRUCTURA	1
5	SC-24262	SER FGD ZP DE 1/4-20 X 5/8 pulg. DE USO INTENSIVO	2
6	CP-28016	TAPA NPT DE 3/4	1

5008503 PANEL INFERIOR CON TUBO DE DRENAJE

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	1009173	PANEL INFERIOR	1
2	1009174	SOPORTE DE DRENAJE	1
3	RI-2097	REMACHE INOXIDABLE N° 42	2
4	PP-28126	TUBO DE DRENAJE	1



ASF-60E CON ELEVADORES AUTOMÁTICOS

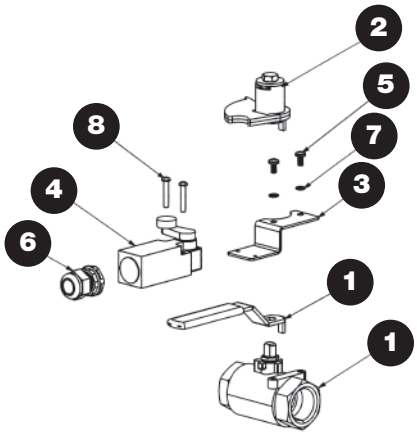


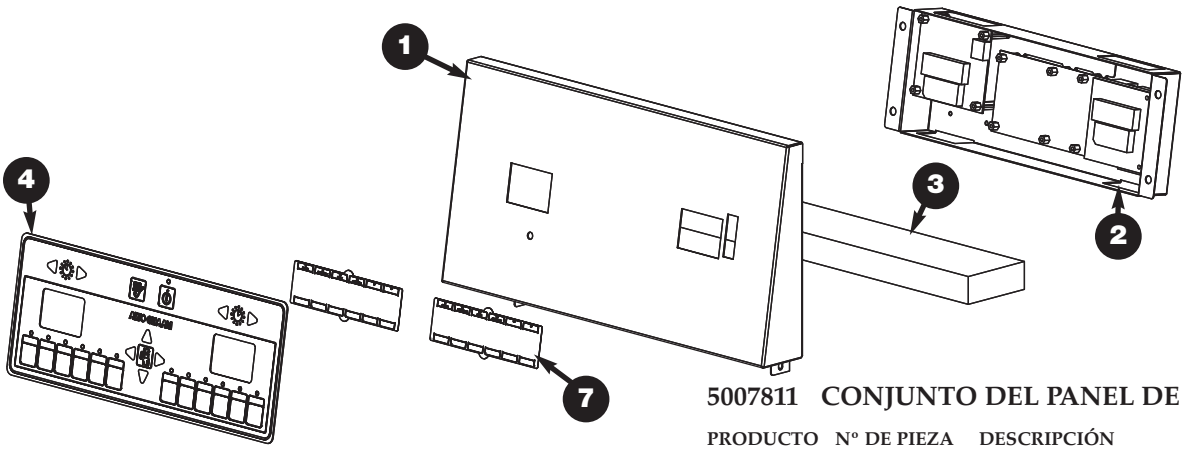
15007555 PUERTA

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	1008455	PUERTA EXTERIOR	1
2	1008462	PUERTA INTERIOR	1
3	HG-26994	BISAGRA HEMBRA DE LA PUERTA	2
4	1006303	SOPORTE DE IMÁN	1
5	RI-2097	REMACHE INOXIDABLE N° 42	2
6	MA-25734	IMÁN DE PUERTA AR-7E	1

5007792 CONJUNTO DE VÁLVULA DE DRENAJE

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	VA-28114	VÁLVULA DE BOLA USADA CON FT-28113	1
2	5008497	LEVA PARA DRENAJE SOLDADA	1
3	1008739	SOPORTE DEL MONTAJE DEL INTERRUPTOR DE DRENAJE	1
4	SW-34246	INTERRUPTOR DE LÍMITE	1
5	SC-28288	TORNILLO DE 10-24 x 0,375 PHMS	2
6	BU-3964	CASQUILLO RECTO CON PROTECCIÓN CONTRA LOS TIRONES	1
7	WS-23671	ARANDELA DE PRESIÓN DE ACERO INOXIDABLE 18-8 N° 10	2
8	SC-2069	TORNILLO PHILLIPS TRONCOCÓNICO DE 8-32 X 1 NC	2

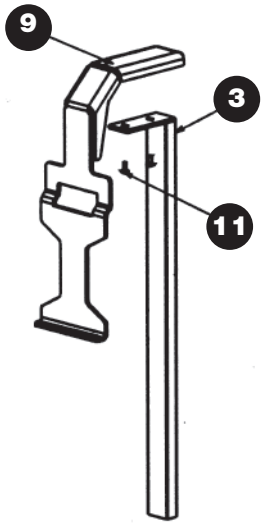




5007811 CONJUNTO DEL PANEL DE CONTROL

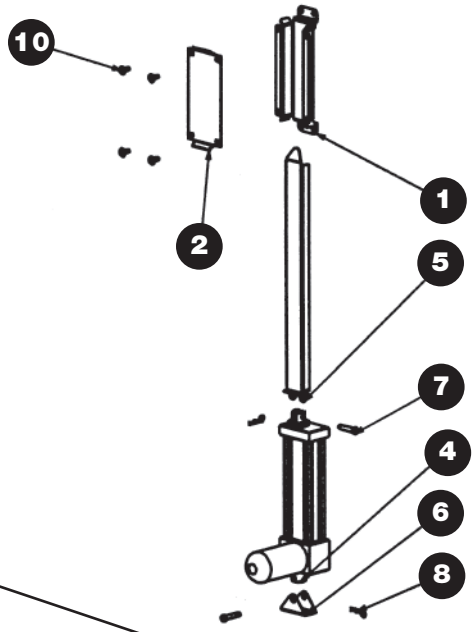
PRODUCTO	Nº DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	5007812	PANEL DE CONTROL SOLDADO	1
2	5007396	CONJUNTO DEL TABLERO DE CIRCUITO	1
3	IN-22985	AISLANTE	1
4	PE-28090	ESQUEMA DEL PANEL	1
5	WS-27045	ARANDELA DE PRESIÓN Nº 8	1
6	NU-2296	TUERCA HEXAGONAL Nº 8-32	4
7	PE-28110	TARJETA DE MENÚ DE INSERCIÓN	2

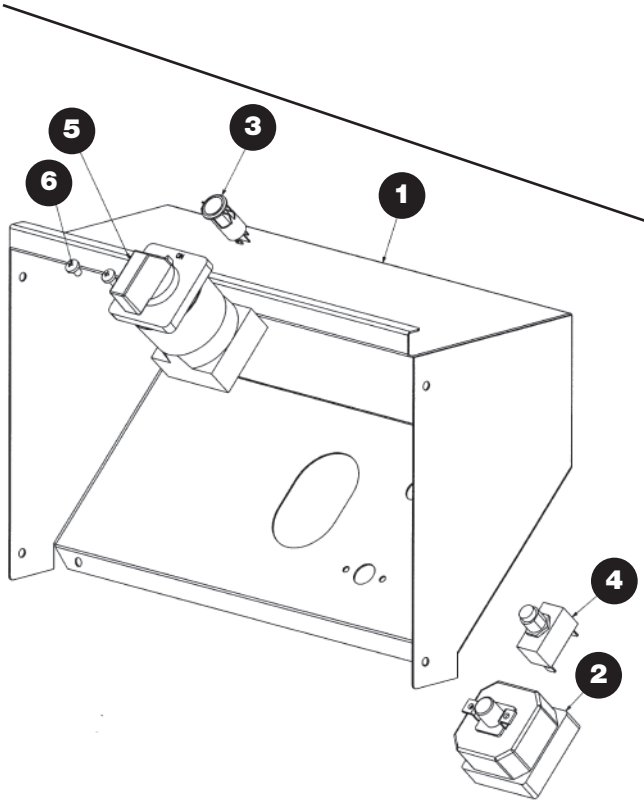
ASF-60E CON ELEVADORES AUTOMÁTICOS



5007518 CONJUNTO DEL ELEVADOR ASF-60

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	1008420	COLUMNA GUÍA	2
2	1008421	SOPORTE GUÍA	2
3	RD-28118	VARILLA DE ELEVADOR SOLDADA	2
4	MO-27011	ELEVADOR DEL MOTOR	2
5	1008419	PASADOR GUÍA	2
6	1008418	SOPORTE DE MONTAJE DEL ELEVADOR DEL MOTOR	2
7	PI-27539	PASADOR CON CABEZA DE 1/4 pulg. X 1 1/4 pulg.	4
8	PI-27540	PASADOR ABIERTO	4
9	HL-28117	ELEVADOR DE CESTA SOLDADO	2
10	SC-2661	TORNILLO PHILLIPS DE CABEZA TRONCOCÓNICA DE ACERO INOXIDABLE 18-8 DE 10-32 X1/2 NF M/S	24

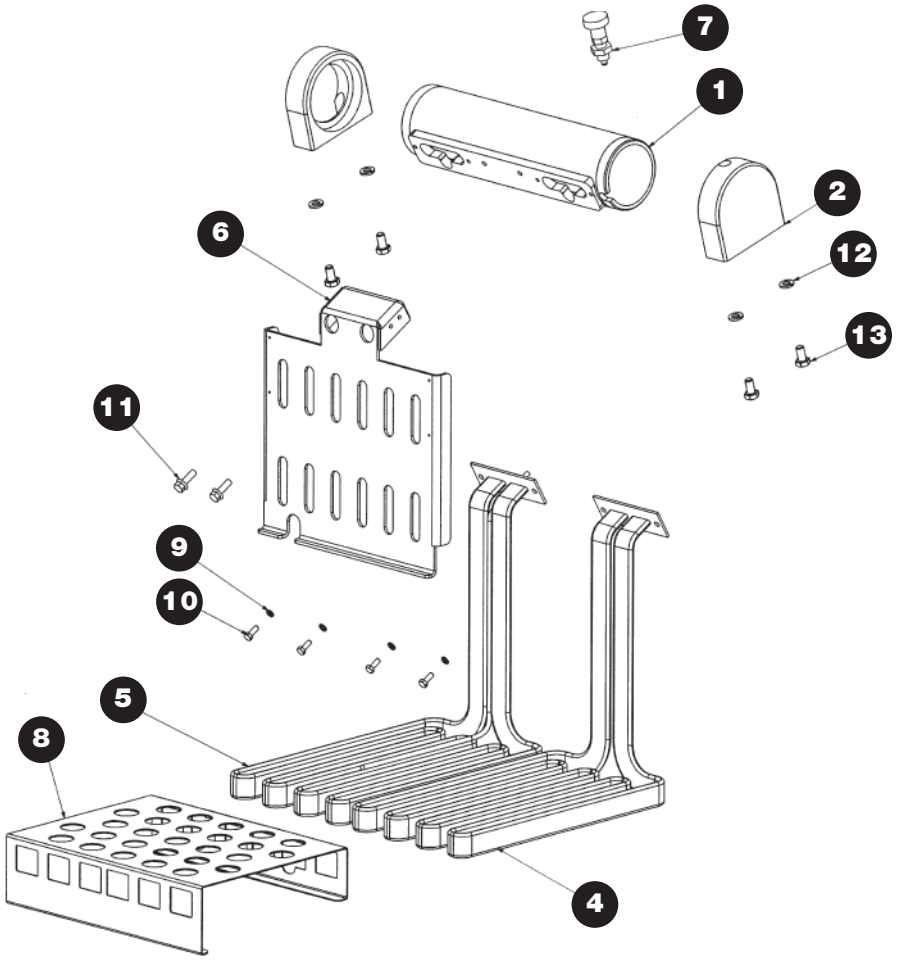




5008570 PANEL E INTERRUPTORES DE DRENAJE

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	1009268	PANEL DELANTERO INFERIOR	1
2	TT-34245	TERMOSTATO DE LÍMITE ALTO	1
3	LI-3951	LUZ BLANCA DEL PILOTO DE 250 V	1
4	SW-33495	INTERRUPTOR DE PULSADOR UNIPOLAR DE UNA POSICIÓN	1
5	SW-34254	INTERRUPTOR DE LEVA PARA MONOFÁSICO	1
6	SC-22271	TORNILLOS PHILLIPS M4-0,7X6MM	2

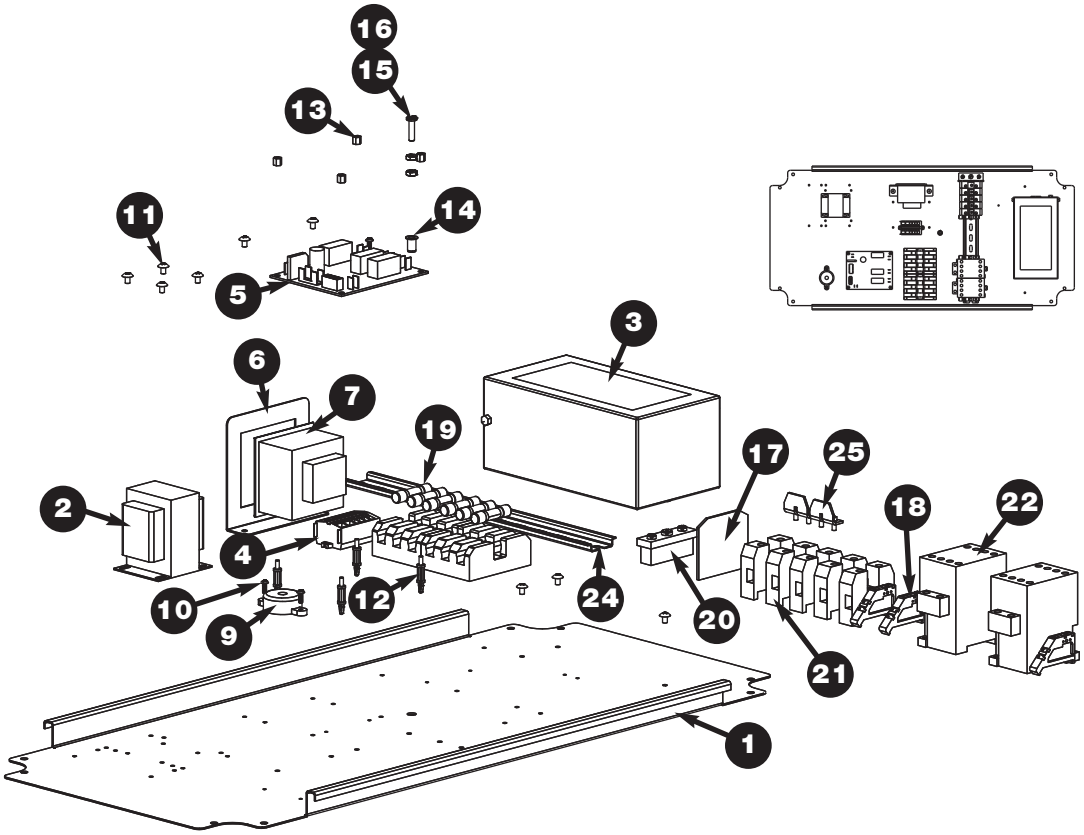
ASF-60E CON ELEVADORES AUTOMÁTICOS



5008656 CONJUNTO DE ELEMENTOS ASF60E 208-220 V

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	PP-28143	TUBO DE ACERO INOXIDABLE DE 2-1/2 pulg. SC H-40 304	1
2	BK-27098	BLOQUE DE BISAGRA CON PASADOR DE SEGURIDAD	1
3	BK-27099	BLOQUE DE BISAGRA SIN PASADOR DE SEGURIDAD	1
4	EL-34352	ELEMENTO DE 208-220 V	1
5	EL-34387	ELEMENTO DE 208-220 V CON TC	1
6	1008527	PROTECTOR DEL CALENTADOR	1
7	PI-27152	PASADOR DE SEGURIDAD	1
8	1009262	PROTECTOR DE ELEMENTO	1
9	WS-23671	ARANDELA DE PRESIÓN DE ACERO INOXIDABLE 18-8 N° 10	4
10	SC-27481	TORNILLO DE ACERO INOXIDABLE DE CABEZA HEXAGONAL DE 10-32 X 1/2 pulg.	4
11	SC-25286	TORNILLO DE CABEZA DE REBORDE DE 1/4-20 X 3/4 pulg.	2
12	WS-22303	ARANDELA M8 DE ANILLO DIVIDIDO	4
13	SC-26462	TORNILLO DE CABEZA HEXAGONAL M8 X 15	4

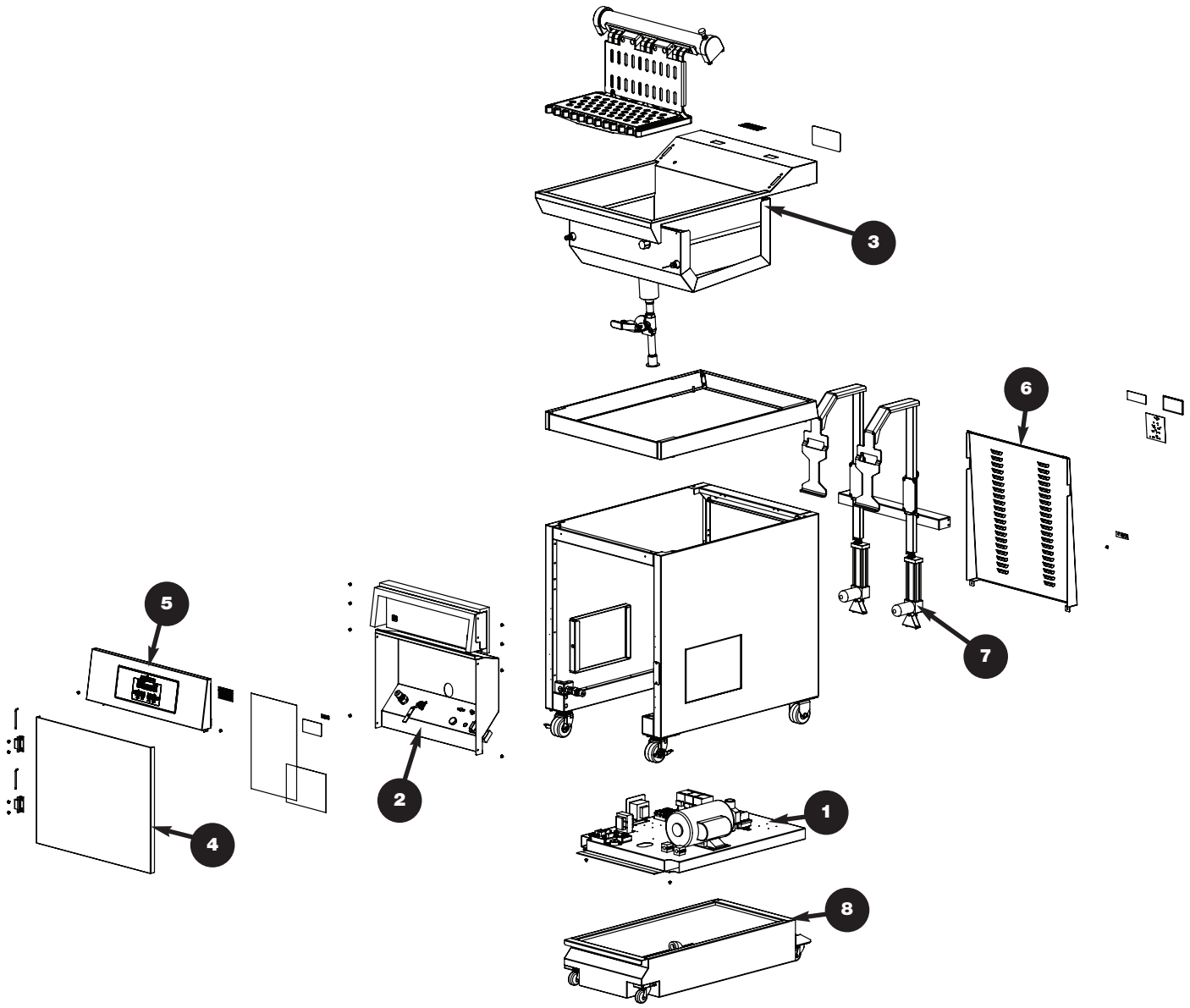
ASF-60E CON ELEVADORES AUTOMÁTICOS



5008682 CONJUNTO ELÉCTRICO 440-480

PRODUCTO	Nº DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	1008453	BASE ASF-60	1
2	TN-34402	TRANSFORMADOR de 230 V/24 V 50 A	1
3	TN-34401	TRANSFORMADOR DE 440/480 V	1
4	BK-34372	BLOQUE EN T MODULAR	1
5	BA-34563	TABLERO DE RELÉS DE LUJO ASF	1
6	1006917	SOPORTE DE CONTROLADOR DE LÍMITE ALTO	1
7	CC-34378	CONTROLADOR DE LÍMITE ALTO	1
8	5008119	JUEGO DE CABLES SIN ELEVADOR ASF 60E DE 440-480 V	1
9	BP-3567	TIMBRE	1
10	SC-23455	6-32 X 3/8 DE USO REGULAR Y DE USO INTENSIVO	4
11	SC-2459	TORNILLO PHILLIPS de 8-32 x 1/4 pulg.	9
12	SP-33901	SEPARADOR DE 7/16 PARA ORIFICIO de 0,125 EN TABLERO DE 0,062 pulg.	4
13	SP-33707	SEPARADOR DEL SOPORTE, NYL DE 35,6 MM	4
14	HG-22672	CASQUILLO ROSCADO DE 10-32	1
15	NU-2215	TUERCA HEXAGONAL DE ACERO INOXIDABLE N° 18-8, 10-32, NF MS	2
16	SC-2071	TUERCA DE CABEZA DE TRONCOCÓNICA PHILLIPS 10-32X3/4	1
17	TM-3786	TERMINAL CT DE 35 mm DE PIEZA DE PARED	1
18	TM-3926	TERMINALES *CT, ENCHUFE 6.10	3
19	FU-3860	FUSIBLE DE 30 A, CLASE G QC	6
20	TM-3782	TERMINAL DE CONEXIÓN A TIERRA DE 35 mm	1
21	TM-3780	TERMINAL CT DE MARCA L	5
22	CN-3652	UNIDAD DE CONTACTO	2
23	FU-3773	PORTAFUSIBLES	2
24	1003551	RIEL QC DIN DE 12 pulg.	1
25	TM-33837	REGLETA DE PUENTE	2
26	FU-34274	FUSIBLE SECUNDARIO DE 4 A DE TIPO 3 AG	1
27	FU-34355	FUSIBLE DE 2 A 250 V, T-LAG, GLS, MOL	1
28	CR-3226	CONECTOR DE TERMINALES, ANILLO DE PERNO Nº 10	1

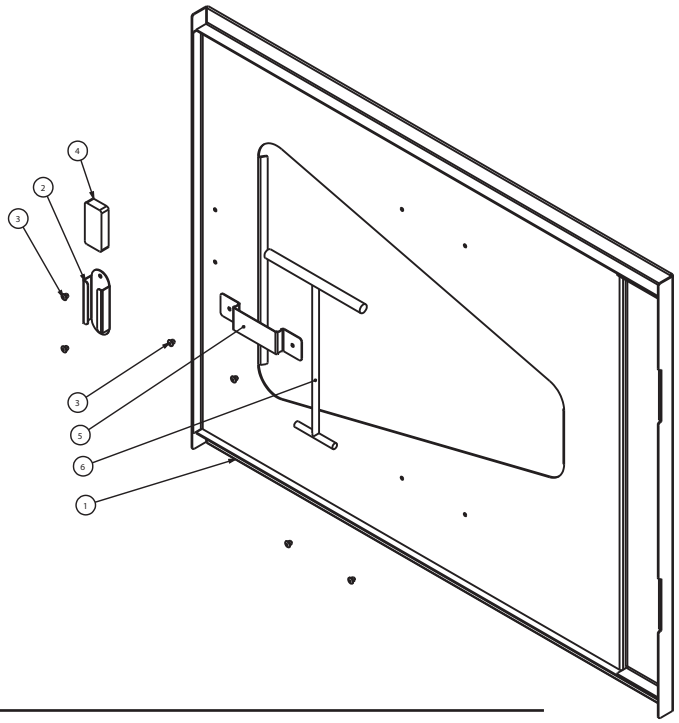
ASF-75E CON FILTRACIÓN Y ELEVADORES



Consulte los detalles de estos conjuntos en las siguientes páginas:

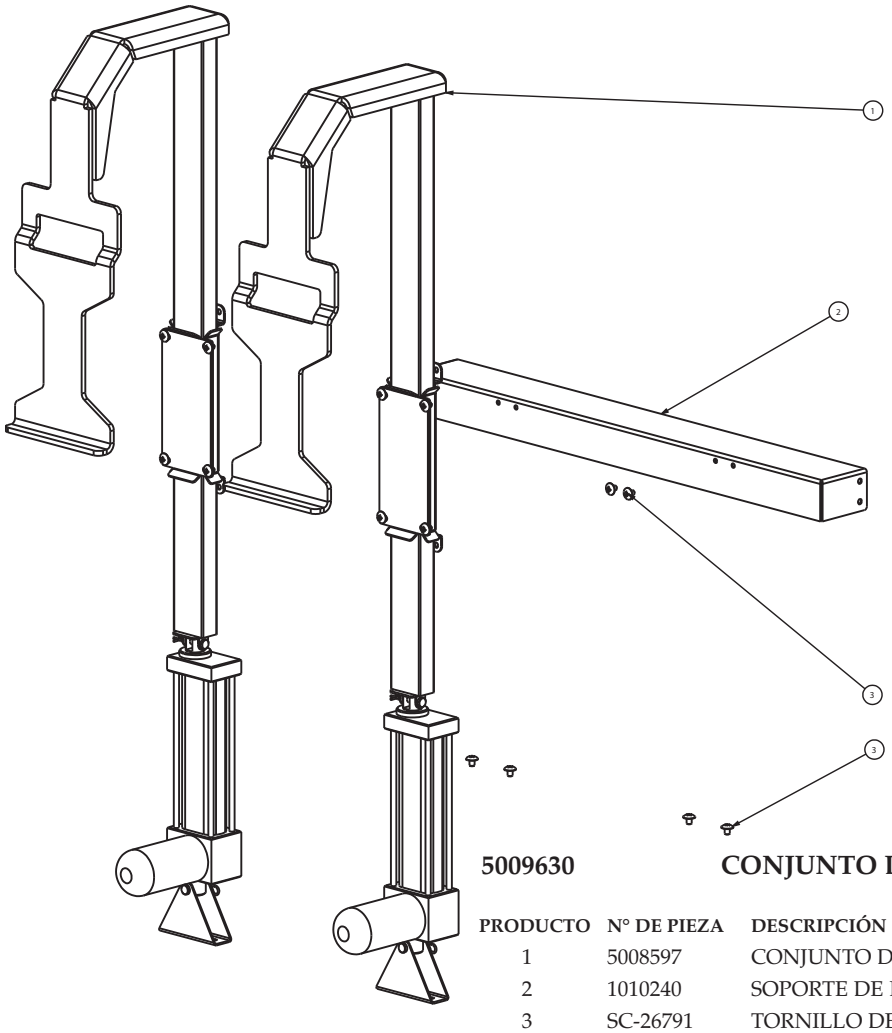
PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	5009735	MOTOR DE MONTAJE Y COMPONENTES ELÉCTRICOS	1
2	5009636	PANEL DEL CONJUNTO INFERIOR CON FILTRACIÓN	1
3	5009628	HERVIDOR 208-220	1
4	5009179	PUERTA	1
5	5009211	PANEL DE CONTROL	1
6	1009361	PANEL POSTERIOR	1
7	5009630	CONJUNTO DE ELEVADOR	1
8	5008588	CONJUNTO DE BANDEJA PARA GRASA	1

ASF-75E CON FILTRACIÓN Y ELEVADORES



5009179 **CONJUNTO DE LA PUERTA**

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	5009177	PUERTA	1
2	1006303	SOPORTE DE IMÁN	1
3	RI-2097	REMACHE INOXIDABLE N° 42	6
4	MA-25734	IMÁN DE PUERTA	1
5	1009689	SOPORTE DE ELEVADOR DE ELEMENTO	1
6	RL-27690	ELEVADOR DE ELEMENTO	1



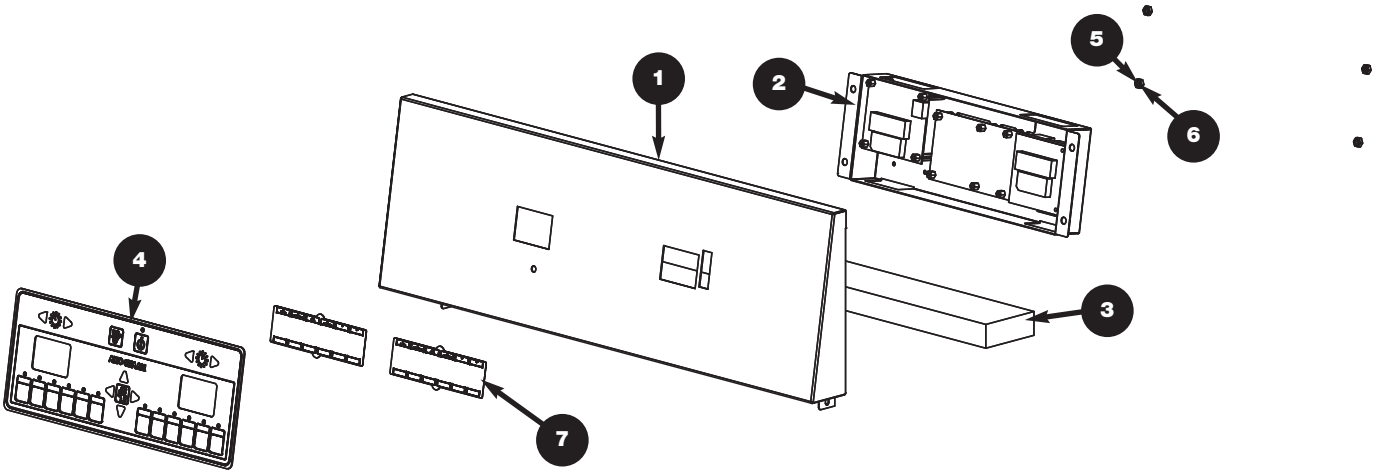
5009630 **CONJUNTO DE ELEVADOR**

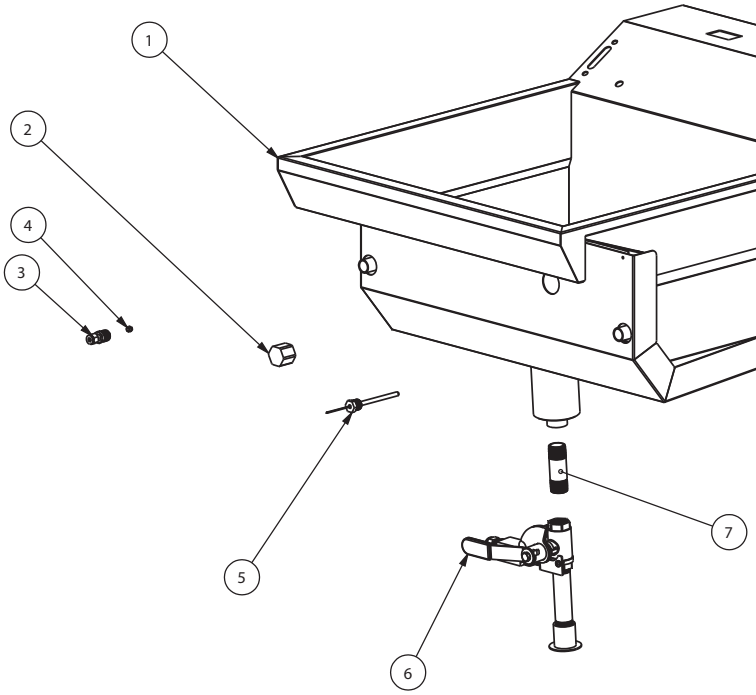
PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	5008597	CONJUNTO DE ELEVADOR ÚNICO	2
2	1010240	SOPORTE DE ELEVADOR	1
3	SC-26791	TORNILLO DE 10-32 X 1/4 pulg. DE CABEZA TRONCOCÓNICA	8

ASF-75E CON FILTRACIÓN Y ELEVADORES

5008595 **PANEL DE CONTROL**

PRODUCTO	Nº DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	5008594	PANEL DE CONTROL SOLDADO	1
2	5007396	CONJUNTO DEL TABLERO DE CIRCUITO	1
3	IN-22985	AISLANTE DE CERÁMICA DE 1/2 pulg.	1
4	PE-28090	ESQUEMA PRINCIPAL DE WATLOW	1
5	WS-27045	ARANDELA, ARANDELA DE PRESIÓN Nº 8	4
6	NU-2296	TUERCA HEXAGONAL Nº 8-32	4
7	PE-28110	TARJETA DE MENÚ DE INSERCIÓN	2

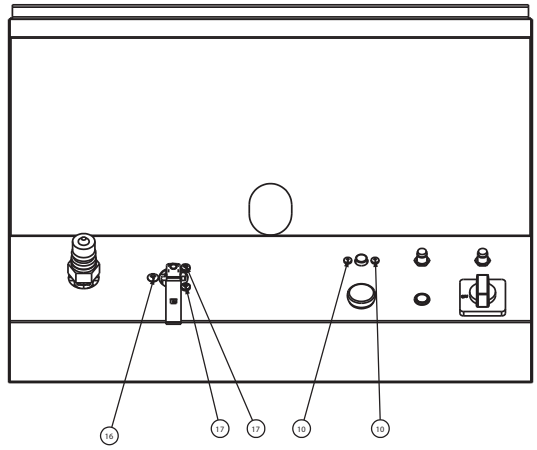


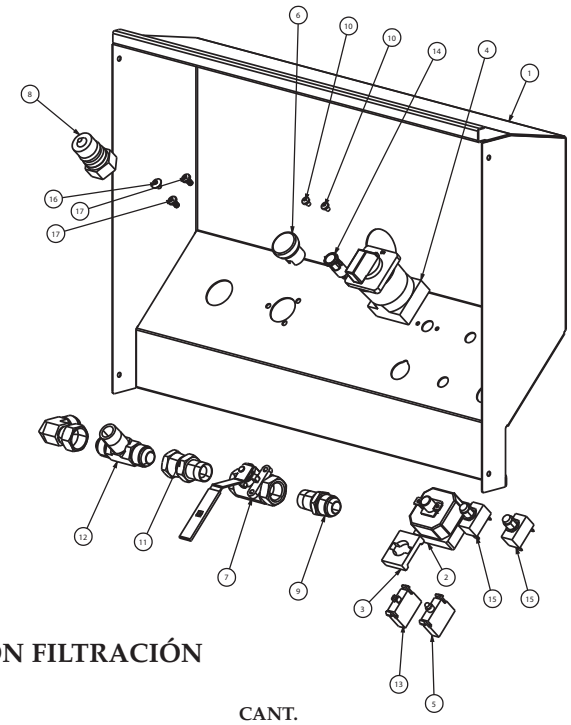


5009628 **HERVIDOR 208-220**

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	KE-27012	ASF-75E CONJUNTO DEL HERVIDOR	1
2	CP-28016	TAPA NPT DE 3/4	1
3	FT-27250	ADAPTADOR DE COMPRESIÓN DE 1/4 pulg.	1
4	FT-27251	CASQUILLO DE COMPRESIÓN DE 6 mm	1
5	PR-34483	TERMISTOR NTC DE SONDA	1
6	5008473	CONJUNTO DE DRENAJE	1
7	NP-27402	EMPALME LG DE 3/4 NPT X 10 pulg.	1

ASF-75E CON FILTRACIÓN Y ELEVADORES

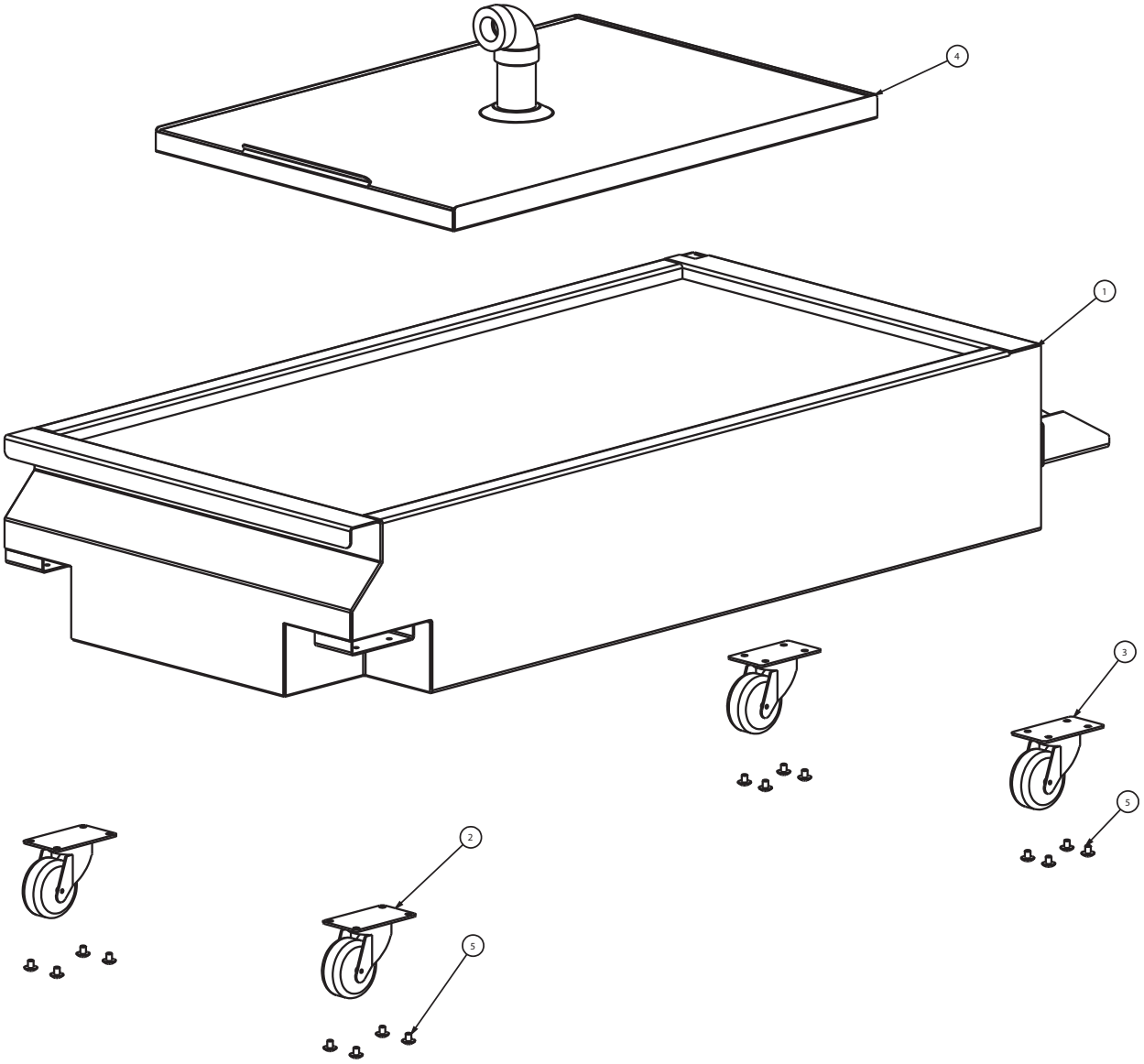




5009636 CONJUNTO INFERIOR DEL PANEL CON FILTRACIÓN

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	1009369	PANEL DELANTERO INFERIOR	1
2	TT-34245	TERMOSTATO DE LÍMITE ALTO	1
3	PA-27057	MONTAJE DE LA LUZ DE LA PLACA	1
4	SW-34254	INTERRUPTOR DE LEVA PARA MONOFÁSICO	1
5	LI-34252	PULSADOR DE LA LUZ DE LA BOMBA	1
6	SW-34240	PULSADOR DEL INTERRUPTOR DE LA BOMBA	1
7	VA-28274	VÁLVULA DE BOLA DE MONTAJE DEL PANEL NPT DE 1/2 pulg.	1
8	FT-28008	ADAPTADOR DE DESCONEXIÓN RÁPIDA NPT 1/2 x 1/2	1
9	FT-28275	CONECTOR DE ADAPTADOR NPTF DE 1/2-14 x 37°	1
10	SC-22271	TORNILLOS PHILLIPS M4-0,7 X 6 mm	2
11	FT-28661	ADAPTADOR DE CONECTOR 37° a NPTF	1
12	TE-28662	T de 37° x 37° x NPTF	1
13	LI-34251	INTERRUPTOR DE PULSADOR	1
14	LI-3951	LUZ BLANCA DEL PILOTO DE 250 V	1
15	SW-33495	INTERRUPTOR DE PULSADOR UNIPOLAR DE UNA POSICIÓN	2
16	SC-26791	TORNILLO DE 10-32 X 1/4 pulg. DE CABEZA TRONCOCÓNICA	1
17	SC-28288	TORNILLO DE 10-24 x 0,375 PHMS	2
18	EB-28687	CODO N° 1037° x 37°	1

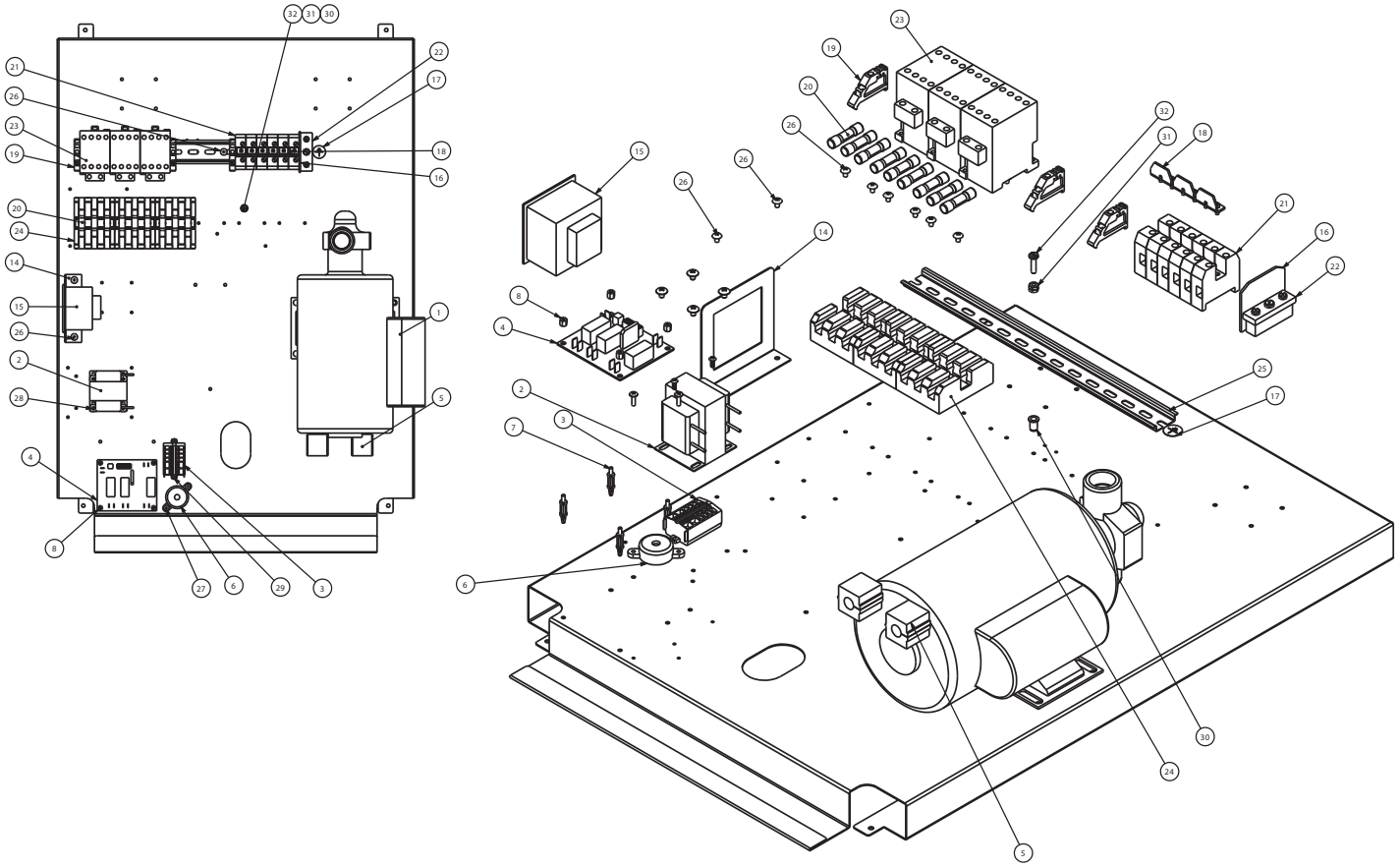
ASF-75E CON FILTRACIÓN Y ELEVADORES



5008588 CONJUNTO DE BANDEJA PARA GRASA

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	5008589	BANDEJA PARA GRASA SOLDADA	1
2	CS-27054	RUEDA ORIENTABLE DE 5 cm	2
3	CS-27253	RUEDA ORIENTABLE DE 5 cm	2
4	5008591	CARTUCHO DE FILTRO	1
5	SC-26791	TORNILLO DE 10-32 X 1/4 pulg. DE CABEZA TRONCOCÓNICA	16
6	HO-27649	MANGUERA DEL FILTRO DE LA FREIDORA	1

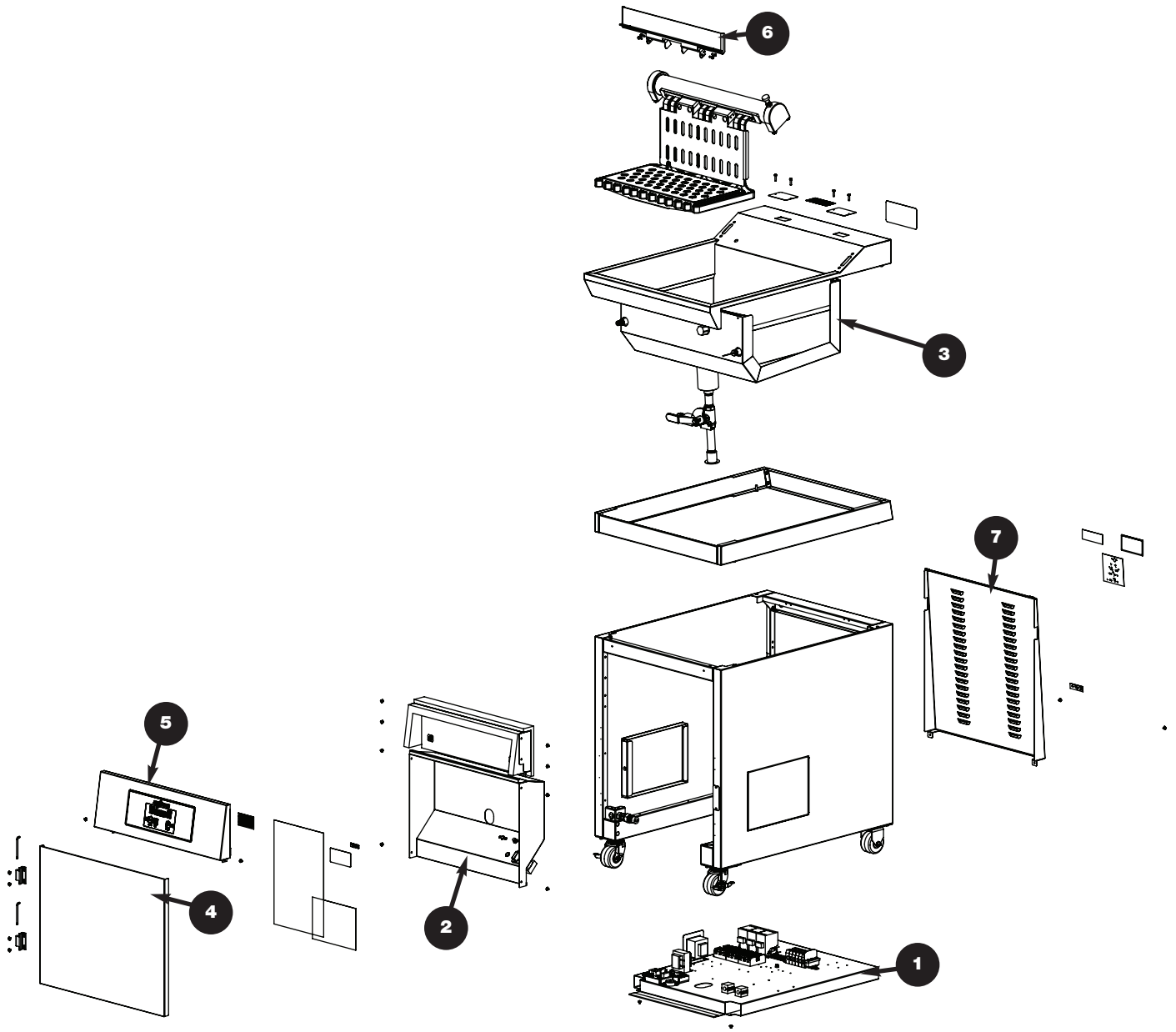
ASF-75E CON FILTRACIÓN Y ELEVADORES



5009735 MOTOR DE MONTAJE Y COMPONENTES ELÉCTRICOS

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	1009269	PLACA DEL MOTOR ASF-75	1
2	TN-33282	TRANSFORMADOR DE 230 V/24 V 50 A	1
3	BK-34372	BLOQUE EN T MODULAR	1
4	BA-34490	TABLERO DE RELÉS ASF-60	1
5	FI-33406	ABRAZADERA DE FILTRO DE FERRITA	2
6	BP-3567	TIMBRE	1
7	SP-33901	SEPARADOR DE 7/16 PARA ORIFICIO DE 0,125 EN TABLERO DE 0,062 pulg.	4
8	SP-33707	SEPARADOR DEL SOPORTE, NYL DE 35,6 mm	4
9	FU-34355	FUSIBLE DE 2 A 250 V, T-LAG, GLS, MOL	1
10	CD-34380	CABLE SOOW 16GA, 3COND.	1
11	CR-3226	CONECTOR DE TERMINALES, ANILLO DE PERNO N° 10	1
12	5007274	JUEGO DE CABLES DE ASF-75E DE 208-220 V	1
13	FU-34274	FUSIBLE SECUNDARIO DE 4 A DE TIPO 3 AG	1
14	1006917	SOPORTE DE CONTROLADOR DE LÍMITE ALTO	1
15	CC- 34378	CONTROLADOR DE LÍMITE ALTO	1
16	TM-3786	TERMINAL CT DE 35 mm DE PIEZA DE PARED	1
17	LA-33002	ETIQUETA INTERNA DE CONEXIÓN A TIERRA	1
18	TM-33837	REGLETA DE PUENTE	3
19	TM-3926	TERMINALES *CT, ENCHUFE 6.10	3
20	FU-3860	FUSIBLE DE 30 A CLASE G QC	9
21	TM-3780	TERMINAL CT DE MARCA L	6
22	TM-3782	TERMINAL DE CONEXIÓN A TIERRA DE 35 mm	1
23	CN-3652	UNIDAD DE CONTACTO	3
24	FU-3773	PORTAFUSIBLES	3
25	1006484	RIEL DIN	1
26	SC-2459	TORNILLO PHILLIPS DE 8-32x1/4 pulg.	12
27	SC-2472	TORNILLO PHILLIPS TRONCOCÓNICO DE 6-32X1/2 NC M/S	2
28	SC-26791	TORNILLO DE 10-32 X 1/4 pulg. DE CABEZA TRONCOCÓNICA	4
29	SC-23455	6-32X3/8 CABEZA DE REDONDA	2
30	HG-22672	CASQUILLO ROSCADO DE 10-32	1
31	NU-2215	TUERCA HEXAGONAL DE ACERO INOXIDABLE N° 18-8, 10-32, NF MS	2
32	SC-2071	10-32X3/4 CABEZA DE TRONCOCÓNICA	1
33	MO-34469	MOTOR CE DE 230 V 5EW/S74	1

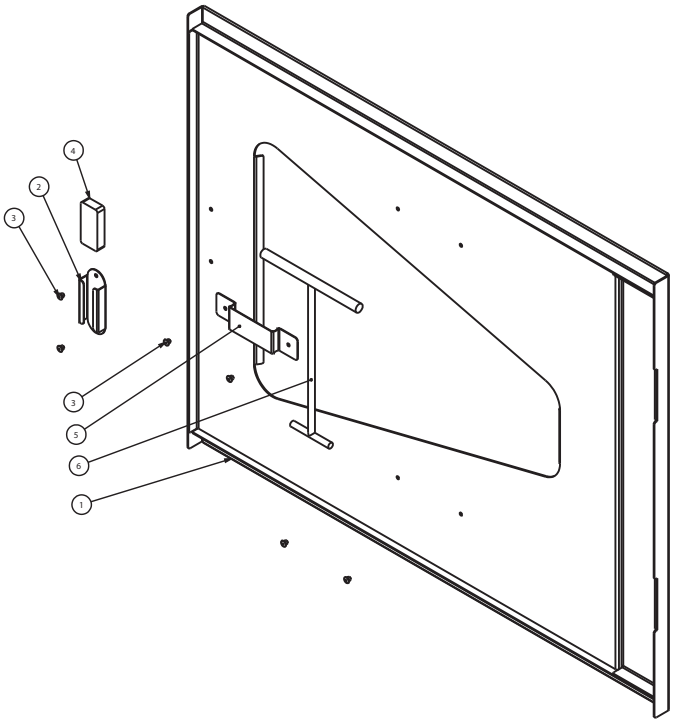
ASF-75E SIN FILTRACIÓN NI ELEVADORES



Consulte los detalles de estos conjuntos en las siguientes páginas:

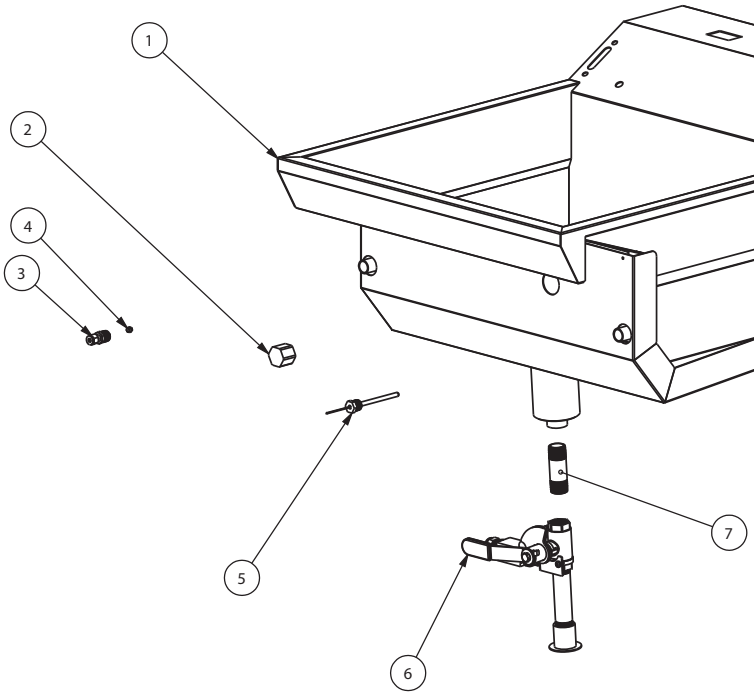
PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	5009634	MOTOR DE MONTAJE Y COMPONENTES ELÉCTRICOS	1
2	5009217	CONJUNTO INFERIOR DEL PANEL	1
3	5009628	HERVIDOR BÁSICO 208-220, 75E	1
4	5009179	PUERTA	1
5	5009210	PANEL DE CONTROL ASF-75	1
6	5009645	SUSPENSIÓN DE LA CESTA	1
7	1009361	PARTE POSTERIOR DEL PANEL	1

ASF-75E SIN FILTRACIÓN NI ELEVADORES



5009179 **CONJUNTO DE LA PUERTA**

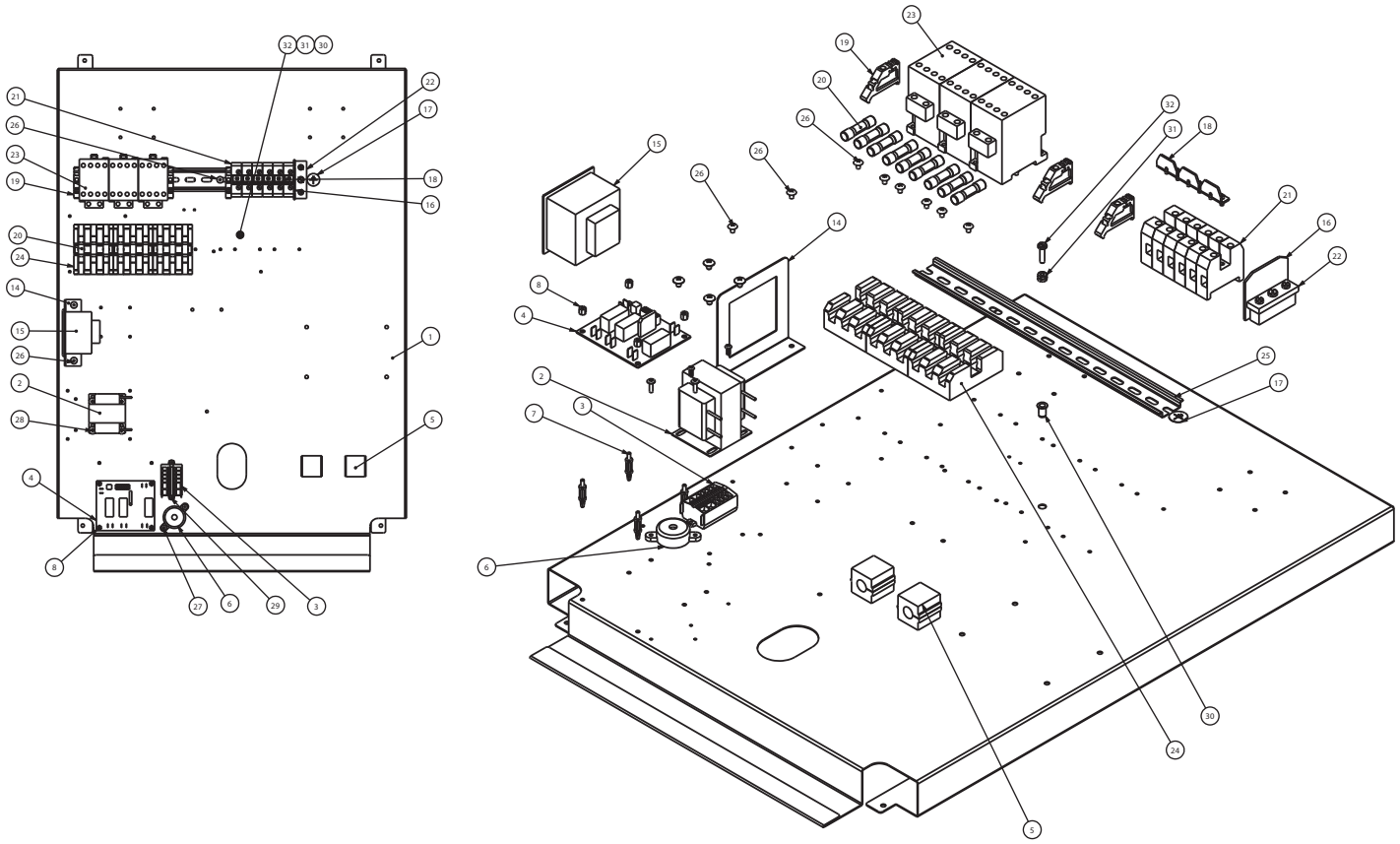
PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	5009177	PUERTA	1
2	1006303	SOPORTE DE IMÁN	1
3	RI-2097	REMACHE INOXIDABLE N° 42	6
4	MA-25734	IMÁN DE PUERTA	1
5	1009689	SOPORTE DE ELEVADOR DE ELEMENTO	1
6	RL-27690	ELEVADOR DE ELEMENTO	1



5009628 **HERVIDOR 208-220**

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	KE-27012	ASF-75E CONJUNTO DEL HERVIDOR	1
2	CP-28016	TAPA NPT DE 3/4	1
3	FT-27250	ADAPTADOR DE COMPRESIÓN DE 1/4 pulg.	1
4	FT-27251	CASQUILLO DE COMPRESIÓN DE 6 mm	1
5	PR-34483	TERMISTOR NTC DE SONDA	1
6	5008473	CONJUNTO DE DRENAJE	1
7	NP-27402	EMPALME LG DE 3/4 NPT X 10 pulg.	1

ASF-75E SIN FILTRACIÓN NI ELEVADORES



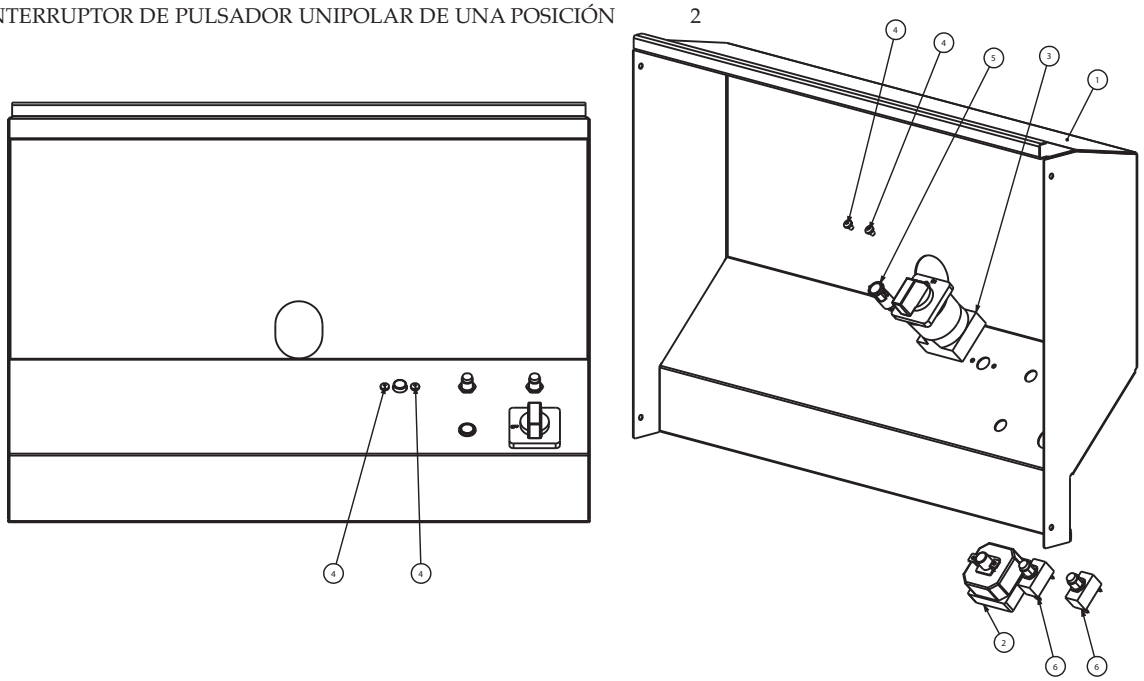
5009634 MOTOR DE MONTAJE Y COMPONENTES ELÉCTRICOS

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	1009269	PLACA DEL MOTOR	
2	TN-33282	TRANSFORMADOR DE 230 V/24 V, 50 A	1
3	BK-34372	BLOQUE EN T MODULAR	1
4	BA-34490	TABLERO DE RELÉS ASF-60	1
5	FI-33406	ABRAZADERA DE FILTRO DE FERRITA	2
6	BP-3567	TIMBRE	1
7	SP-33901	SEPARADOR DE 7/16 PARA ORIFICIO DE 0,125 EN TABLERO DE 0,062 pulg.	4
8	SP-33707	SEPARADOR DEL SOPORTE, NYL DE 35,6 mm	
9	FU-34355	FUSIBLE DE 2 A 250 V, T-LAG, GLS, MOL	1
10	CD-34380	CABLE, SOOW 16 GA, 3 COND.	
11	CR-3226	CONECTOR DE TERMINALES, ANILLO DE PERNO N° 10	1
12	5007274	JUEGO DE CABLES DE ASF-75E DE 208-220 V	1
13	FU-34274	FUSIBLE SECUNDARIO DE 4 A DE TIPO 3 AG	1
14	1006917	SOPORTE DE CONTROLADOR DE LÍMITE ALTO	1
15	CC-34378	CONTROLADOR DE LÍMITE ALTO	1
16	TM-3786	TERMINAL CT DE 35 mm DE PIEZA DE PARED	1
17	LA-33002	ETIQUETA INTERNA DE CONEXIÓN A TIERRA	1
18	TM-33837	REGLETA DE PUENTE	
19	TM-3926	TERMINALES *CT, ENCHUFE 6.10	
20	FU-3860	FUSIBLE DE 30 A CLASE G, QC	9
21	TM-3780	TERMINAL CT DE MARCA L	6
22	TM-3782	TERMINAL DE CONEXIÓN A TIERRA DE 35 mm	1
23	CN-3652	UNIDAD DE CONTACTO	3
24	FU-3773	PORTAFUSIBLES	3
25	1006484	RIEL DIN	1
26	SC-2459	TORNILLO PHILLIPS DE 8-32x1/4 pulg.	12
27	SC-2472	TORNILLO PHILLIPS TRONCOCÓNICO DE 6-32X1/2 NC	2
28	SC-26791	TORNILLO DE 10-32 X 1/4 pulg. DE CABEZA TRONCOCÓNICA	4
29	SC-23455	66-32X3/8 CABEZA DE REDONDA	2
30	HG-22672	CASQUILLO ROSCADO DE 10-32	1
31	NU-2215	TUERCA HEXAGONAL DE ACERO INOXIDABLE N° 18-8, 10-32, NF MS	2
32	SC-2071	10-32X3/4 CABEZA DE TRONCOCÓNICA	1

ASF-75E SIN FILTRACIÓN NI ELEVADORES

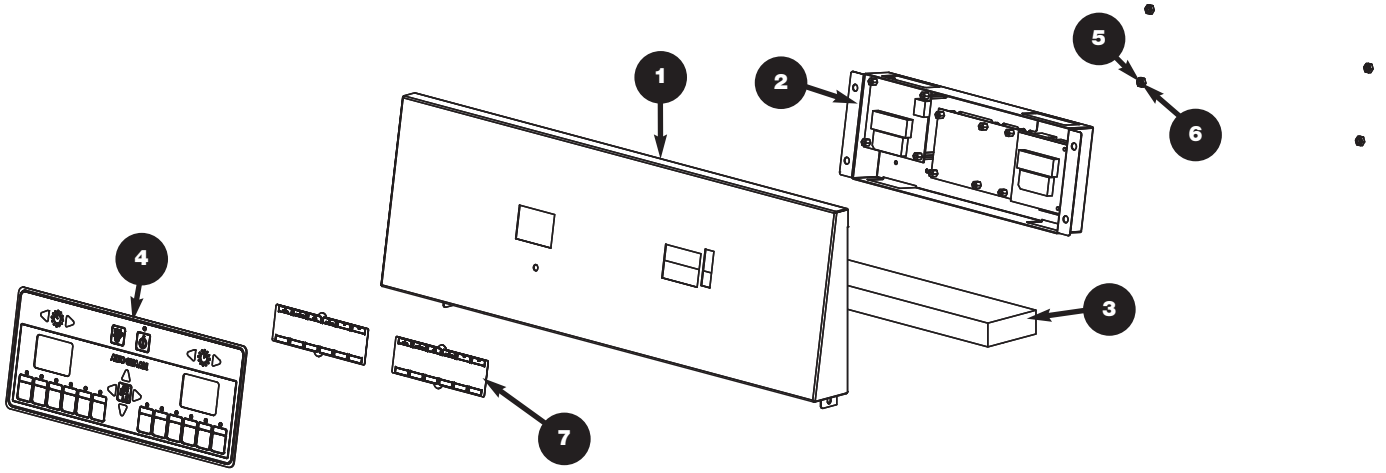
5009217 CONJUNTO INFERIOR DEL PANEL

PRODUCTO	N° DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	1009947	PANEL DELANTERO INFERIOR SIN FILTRO	1
2	TT-34245	TERMOSTATO DE LÍMITE ALTO	1
3	SW-34254	INTERRUPTOR DE LEVA PARA MONOFÁSICO	1
4	SC-22271	TORNILLOS PHILLIPS M4-0,7 X 6 mm	2
5	LI-3951	LUZ BLANCA DEL PILOTO DE 250 V	1
6	SW-33495	INTERRUPTOR DE PULSADOR UNIPOLAR DE UNA POSICIÓN	2

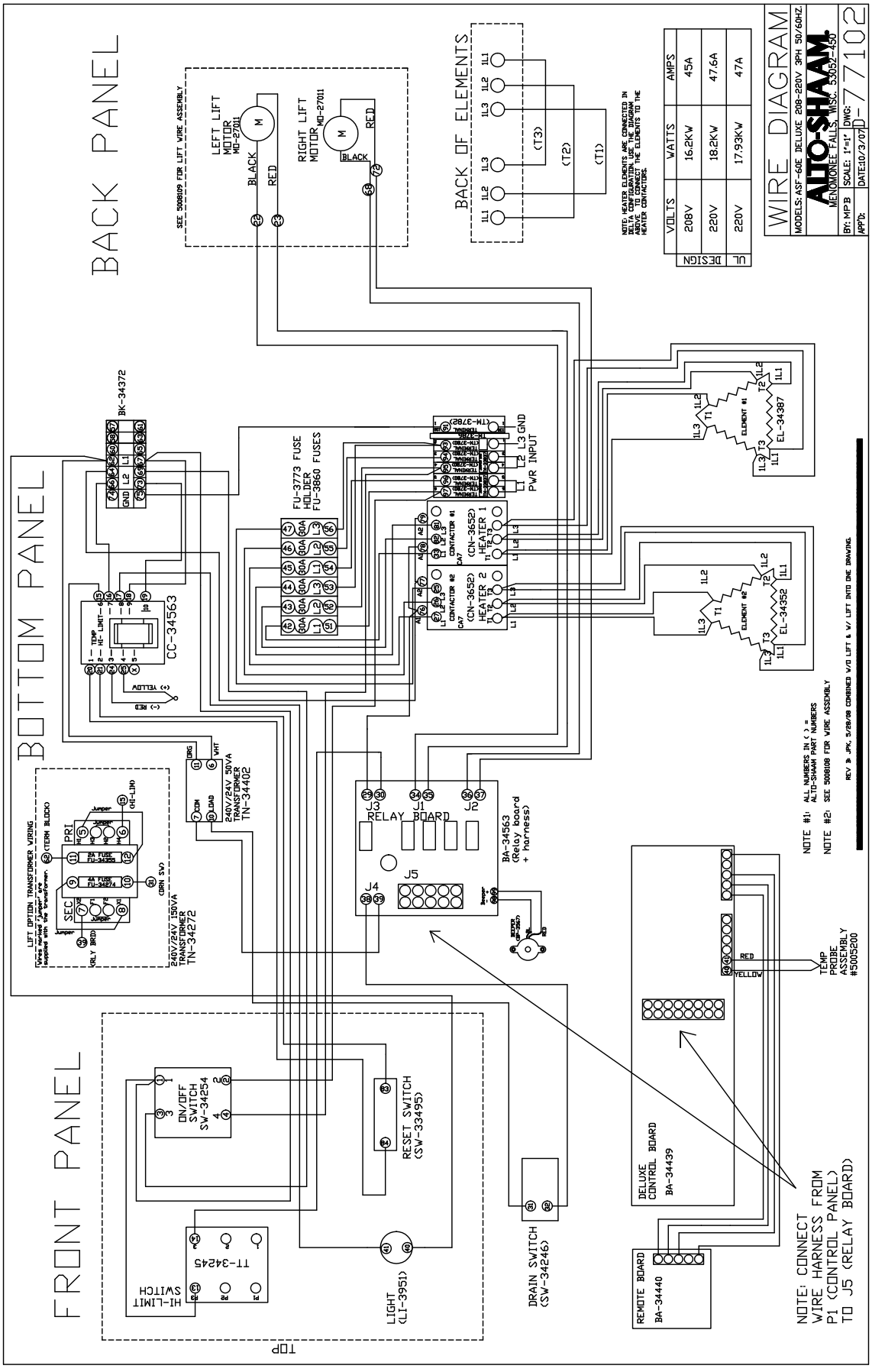


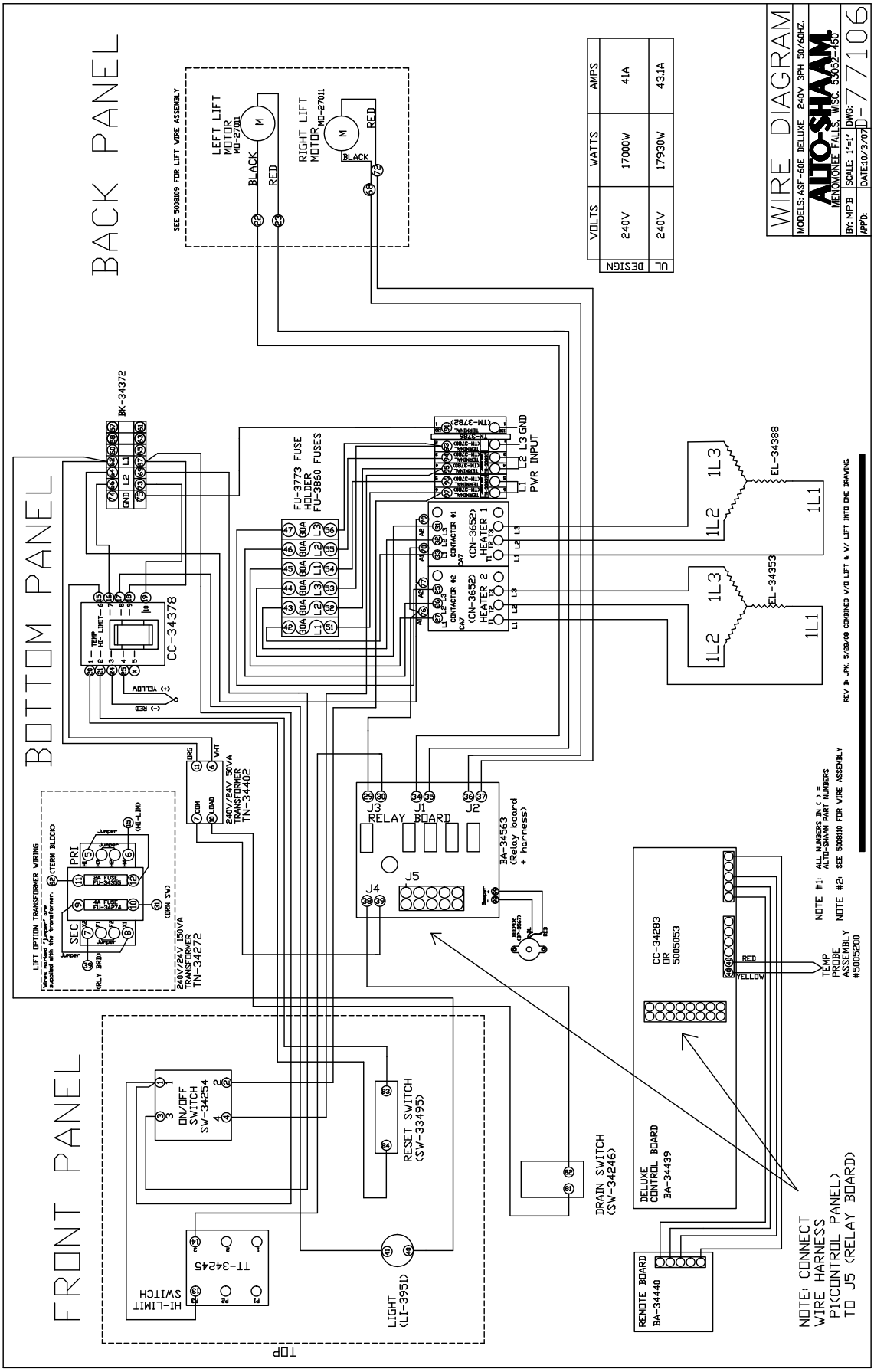
5008595 PANEL DE CONTROL

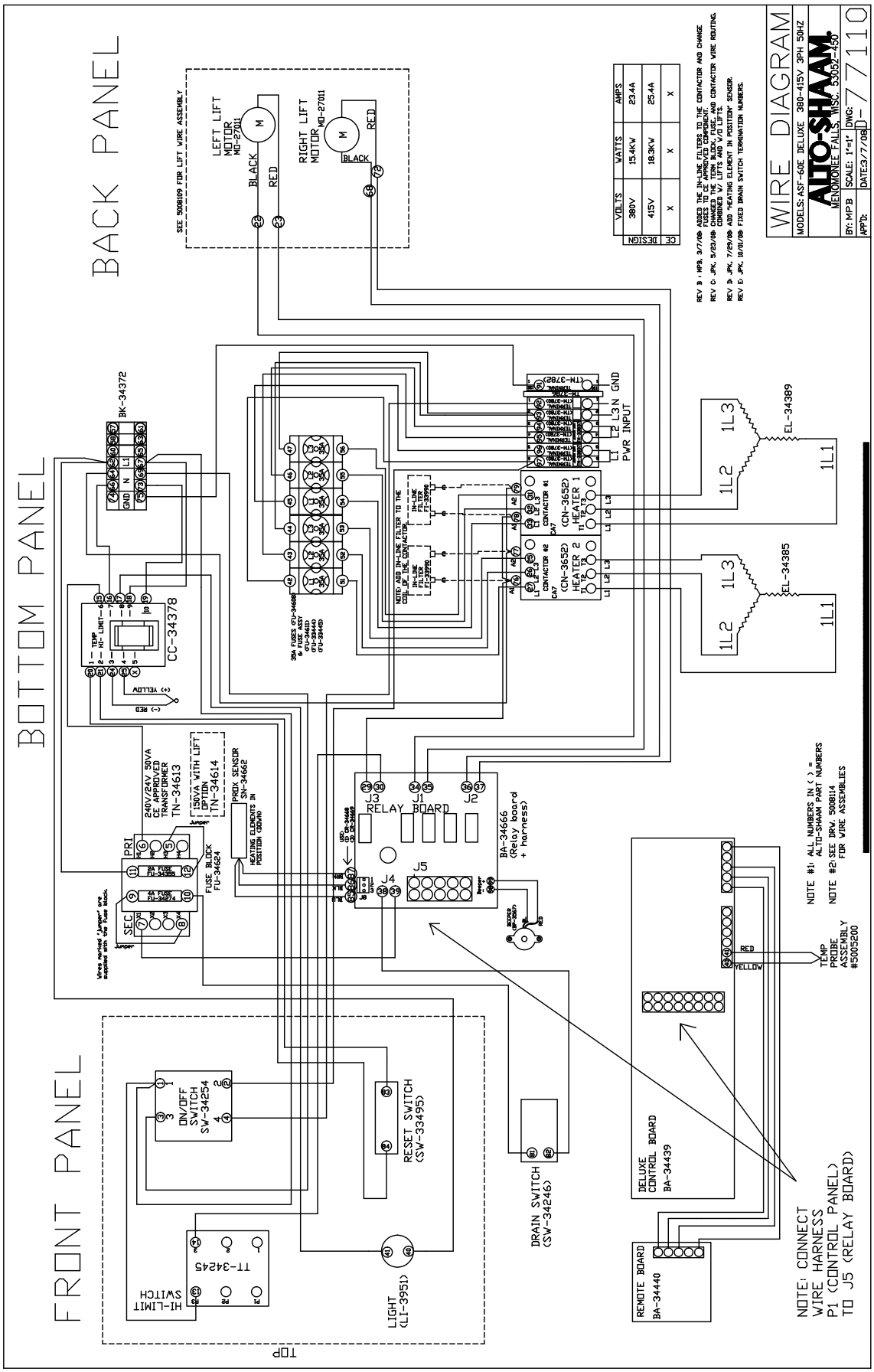
PRODUCTO	Nº DE PIEZA	DESCRIPCIÓN	CANT.
1	5008594	PANEL DE CONTROL SOLDADO	1
2	5007396	CONJUNTO DEL TABLERO DE CIRCUITO	1
3	IN-22985	AISLANTE DE CERÁMICA DE 1/2 pulg.	1
4	PE-28090	ESQUEMA PRINCIPAL DE WATLOW	1
5	WS-27045	ARANDELA, ARANDELA DE PRESIÓN Nº 8	4
6	NU-2296	TUERCA HEXAGONAL Nº 8-32	4
7	PE-28110	TARJETA DE MENÚ DE INSERCIÓN	2

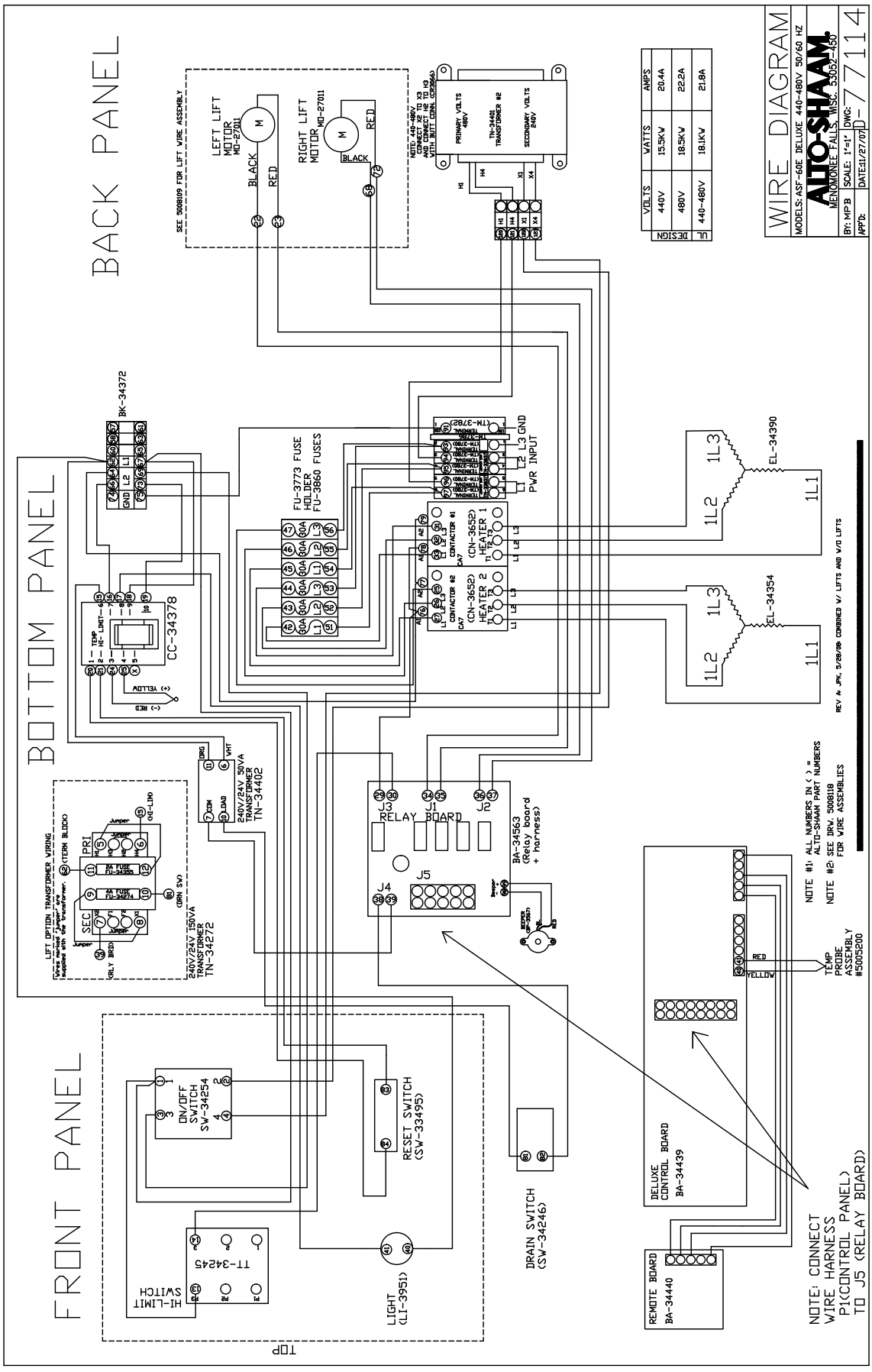


SERVICIO DE ASF-60E

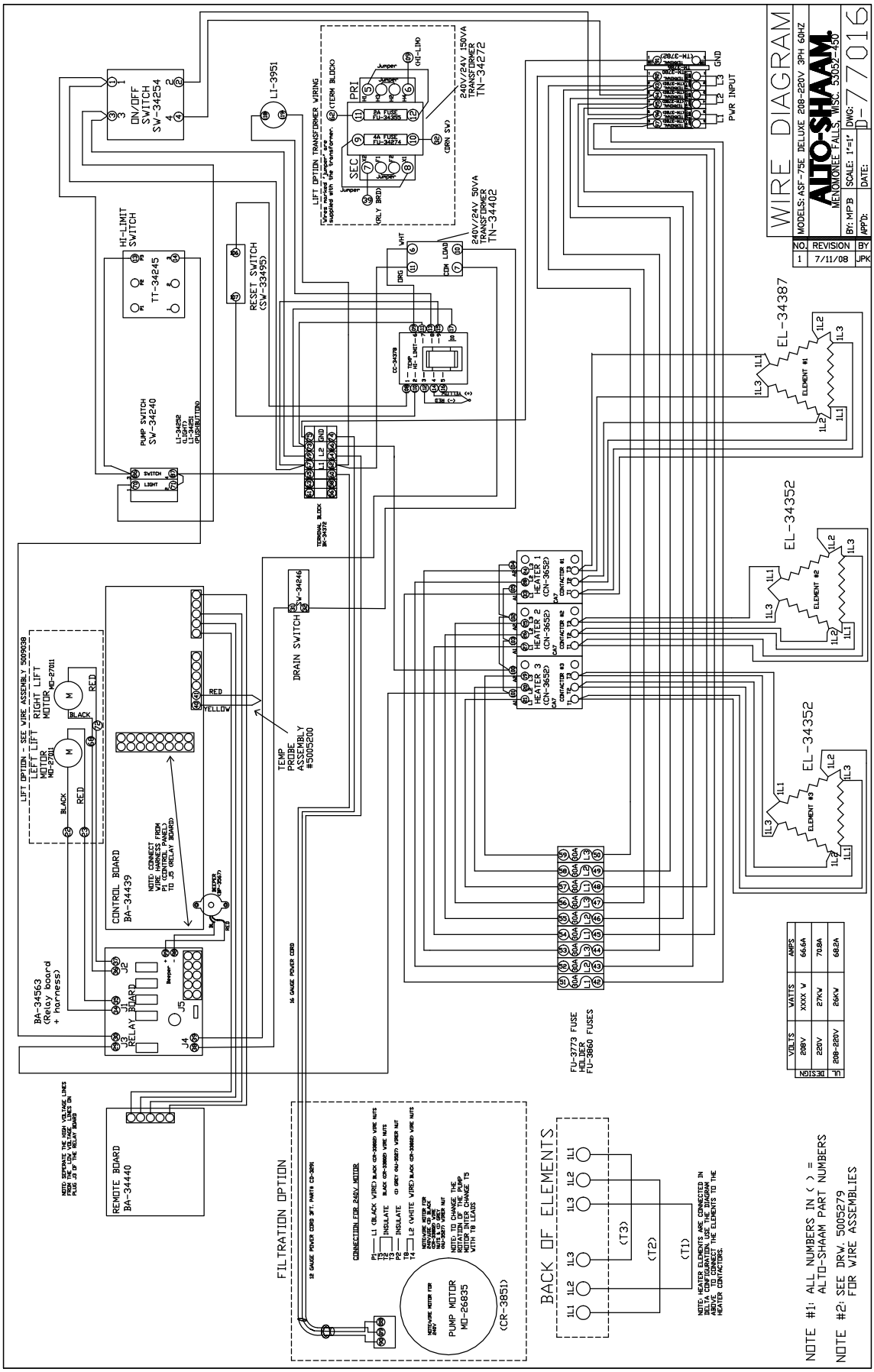


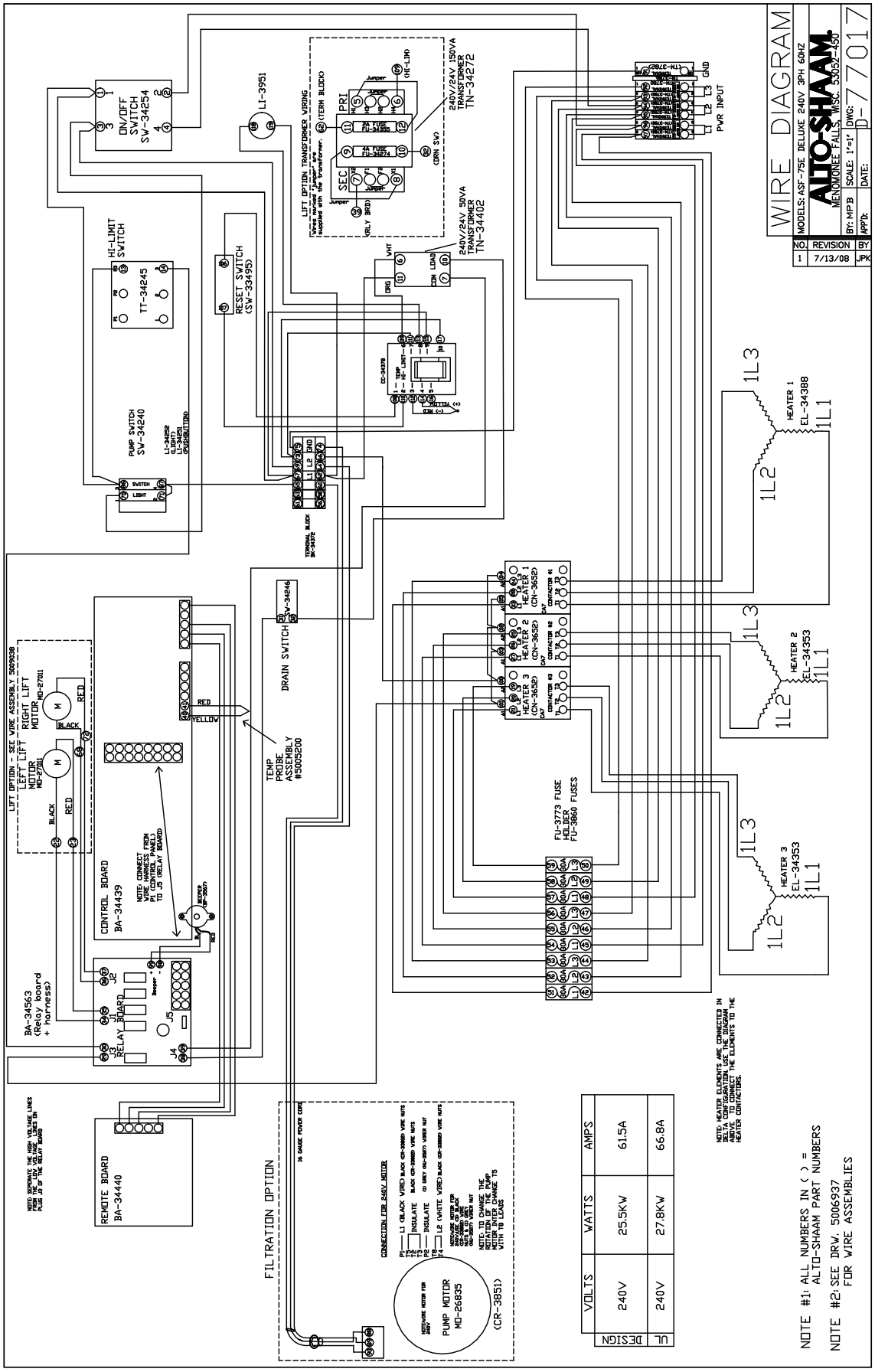

WIRE DIAGRAM
MODELS: ASF-60E DELUXE 240V 3PH 50/60HZ.
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-4501
BY: MPB
SCALE: 1"=1"
DWG:
APP'D:
DATE: 10/3/07
D-37106
VOLTS
WATTS
AMPS
DESIGN
UL
240V
17000W
41A
240V
17930W
43.1A
BACK PANEL
BOTTOM PANEL
FRONT PANEL
TOP
SEE 5008109 FOR LIFT WIRE ASSEMBLY
LEFT LIFT MOTOR MD-27011
RIGHT LIFT MOTOR MD-27011
BLACK
RED
BK-34372
CC-34378
FU-3773 FUSE HOLDER FU-3860 FUSES
TM-3782
L1 L2 L3 GND
PWR INPUT
CONTACTOR #1 (CN-3652) HEATER 1
CONTACTOR #2 (CN-3652) HEATER 2
EL-34388
EL-34353
1L1
1L2
1L3
LIFT EDITION TRANSFORMER WIRING
PRI
SEC
240V/24V 150VA TRANSFORMER TN-34472
240V/24V 50VA TRANSFORMER TN-34402
J1 J2 J3 J4 J5
RELAY BOARD
BA-34563 (Relay board + harness)
DRAIN SWITCH (SW-34246)
DELUXE CONTROL BOARD BA-34439
CC-34283 DR 5005053
TEMP PROBE ASSEMBLY #5005200
RED
YELLOW
REMOTE BOARD BA-34440
ON/OFF SWITCH SW-34254
RESET SWITCH (SW-33495)
HI-LIMIT SWITCH
TT-34245
LIGHT (LI-3951)
NOTE: CONNECT WIRE HARNESS P1(CONTROL PANEL) TO J5 (RELAY BOARD)
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE 5008110 FOR WIRE ASSEMBLY
REV B JPG, 5/28/08 COMBINED V/D LIFT & W/ LIFT INTO ONE DRAWING.


WIRE DIAGRAM
MODELS: ASF-60E DELUXE 380-415V 3PH 50HZ
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-4505
BY: MPB
SCALE: 1"=1"
DWG: D-7710
APP'D:
DATE: 3/7/08
BACK PANEL
BOTTOM PANEL
FRONT PANEL
TOP
LEFT LIFT MOTOR MD-27011
RIGHT LIFT MOTOR MD-27011
BLACK
RED
SEE 5008109 FOR LIFT WIRE ASSEMBLY
VOLTS
380V
415V
X
WATTS
15.4KW
18.3KW
X
AMPS
23.4A
25.4A
X
DESIGN
CE
REV A : MPB, 3/7/08 ADDED THE IN-LINE FILTERS TO THE CONTACTOR AND CHANGE FUSES TO CE APPROVED COMPONENT.
CHANGED THE TERMINAL BLOCK TO A 7 POS. AND COMBINED V/ LIFTS AND V/O LIFTS.
REV B JPK, 5/23/08 CHANGED WIRE ROUTING ON CONTACTOR WIRE ROUTING.
REV D JPK, 7/29/08 ADD "HEATING ELEMENT IN POSITION" SENSOR.
REV E JPK, 10/01/08 FIXED DRAIN SWITCH TERMINATION NUMBERS.
BK-34372
CC-34378
TN-34613
TN-34614
FU-34624
SN-34662
RELAY BOARD
BA-34666
(Relay board + harness)
J1
J2
J3
J4
J5
EL-34389
EL-34385
(CN-3652)
HEATER 1
HEATER 2
CONTACTOR #1
CONTACTOR #2
PWR INPUT
L1 L2 L3 GND
L1 L2 N
DRAIN SWITCH (SW-34246)
RESET SWITCH (SW-33495)
ON/OFF SWITCH SW-34254
HI-LIMIT SWITCH
TT-34245
LIGHT (LI-3951)
DELUXE CONTROL BOARD BA-34439
REMOTE BOARD BA-34440
TEMP PROBE ASSEMBLY #5005200
RED
YELLOW
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5008114 FOR WIRE ASSEMBLIES
NOTE: CONNECT WIRE HARNESS P1 (CONTROL PANEL) TO J5 (RELAY BOARD)

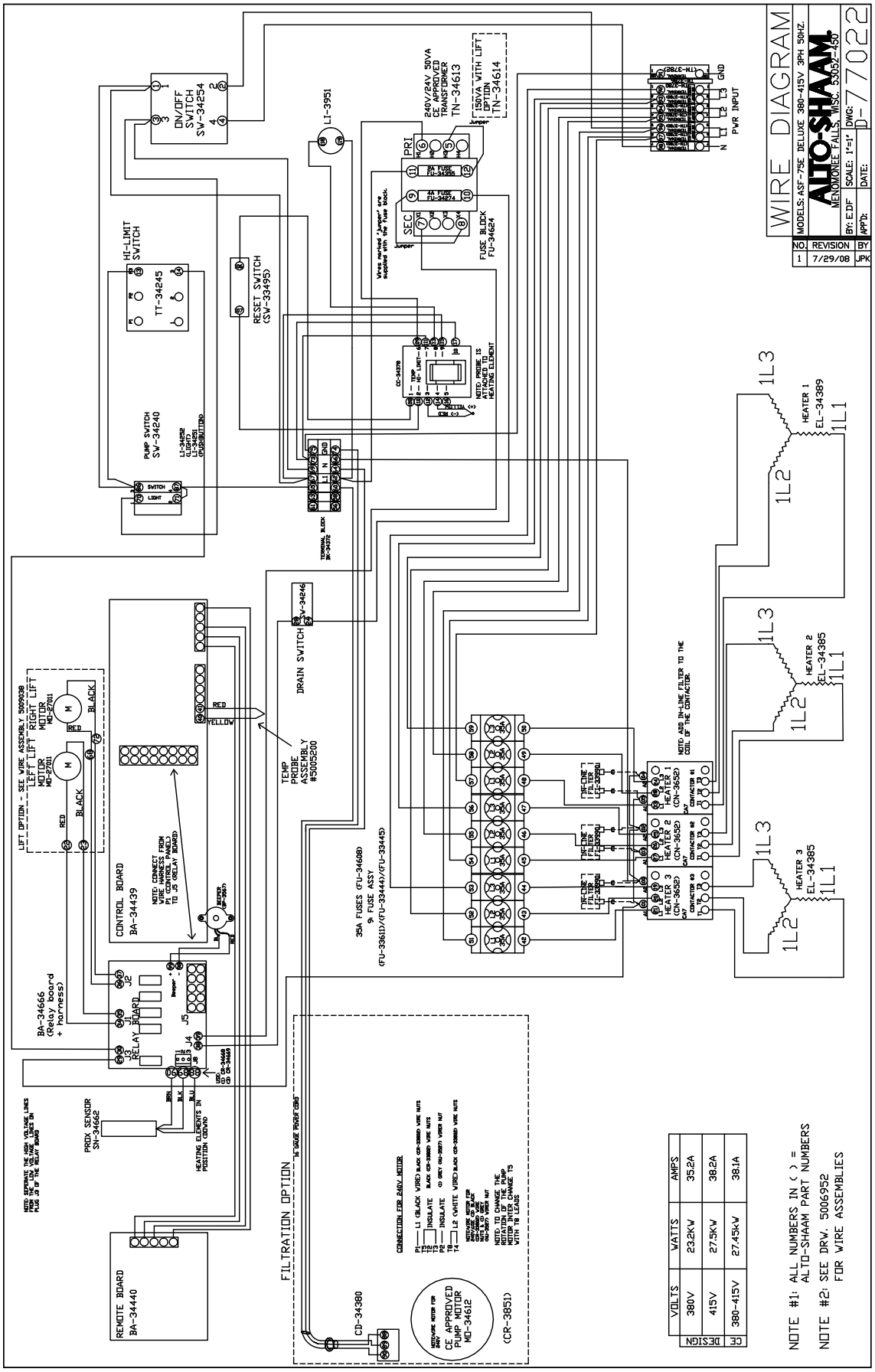

WIRE DIAGRAM
MODELS: ASF-60E DELUXE 440-480V 50/60 HZ
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052 USA
BY: MP'B
SCALE: 1"=1"
DWG: 7114
APP'D:
DATE: 11/27/07
BACK PANEL
BOTTOM PANEL
FRONT PANEL
TOP
LEFT LIFT MOTOR MD-27011
RIGHT LIFT MOTOR MD-27011
BLACK
RED
SEE 5008109 FOR LIFT WIRE ASSEMBLY
PRIMARY VOLTS 480V
SECONDARY VOLTS 240V
TN-34401 TRANSFORMER #2
VOLTS
440V
480V
440-480V
DESIGN
WATTS
15.5KW
18.5KW
18.1KW
AMPS
20.4A
22.2A
21.8A
BK-34372
FU-3773 FUSE HOLDER
FU-3860 FUSES
PWR INPUT
L3 GND
L2
CONTACTOR #1
CONTACTOR #2
(CN-3652) HEATER 1
(CN-3652) HEATER 2
EL-34390
EL-34354
1L1
1L2
1L3
CC-34378
TEMP HI-LIMIT
YELLOW
RED
LIFT OPTION TRANSFORMER WIRING
(TERM BLOCK)
PRI
SEC
8A FUSE FU-34355
4A FUSE FU-34374
240V/24V 150VA TRANSFORMER TN-34272
240V/24V 50VA TRANSFORMER TN-34402
RELAY BOARD
J1
J2
J3
J4
J5
BA-34563 (Relay board + harness)
ON/OFF SWITCH SW-34254
RESET SWITCH (SW-33495)
HI-LIMIT SWITCH
TT-34245
LIGHT (LI-3951)
DRAIN SWITCH (SW-34246)
DELUXE CONTROL BOARD BA-34439
REMOTE BOARD BA-34440
TEMP PROBE ASSEMBLY #5005200
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5008118 FOR WIRE ASSEMBLIES
REV A JPL 5/28/08 COMBINED W/ LIFTS AND W/O LIFTS
NOTE: CONNECT WIRE HARNESS P1(CONTROL PANEL) TO J5 (RELAY BOARD)

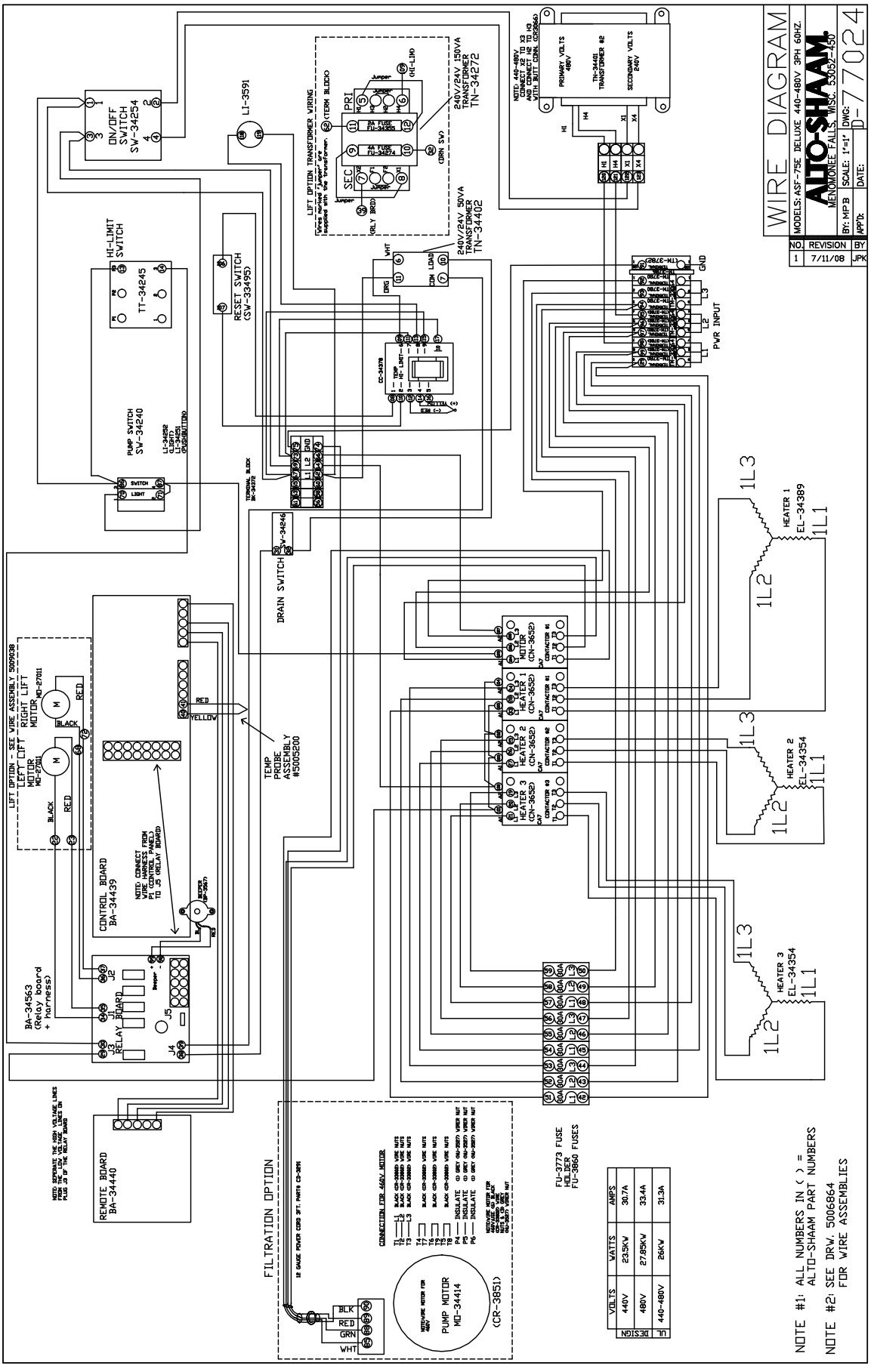
SERVICIO DE ASF-75E




WIRE DIAGRAM
ALTO-SHAAM
MENOMONEE FALLS, WISC. 53052-4501
MODELS: ASF-75E DELUXE 240V 3PH 60HZ
SCALE: 1"=1"
DWG: D-77017
DATE:
BY: MPB
APP'D:
NO. REVISION BY
1 7/13/08 JPK
ON/OFF SWITCH SW-34254
HI-LIMIT SWITCH TT-34245
RESET SWITCH (SW-33495)
PUMP SWITCH SW-34240
LI-3951
240V/24V 150VA TRANSFORMER TN-34272
240V/24V 50VA TRANSFORMER TN-34402
LIFT OPTION TRANSFORMER WIRING
PWR INPUT
L1 L2 L3 GND
CONTROL BOARD BA-34439
RELAY BOARD
BA-34563 (Relay board + harness)
REMOTE BOARD BA-34440
LEFT LIFT MOTOR MD-27011
RIGHT LIFT MOTOR MD-27011
LIFT OPTION - SEE WIRE ASSEMBLY 5009038
TEMP PROBE ASSEMBLY #5005E00
DRAIN SWITCH SW-34246
HEATER 1 EL-34388
HEATER 2 EL-34353
HEATER 3 EL-34353
FU-3773 FUSE HLDR FU-3860 FUSES
FILTRATION OPTION
PUMP MOTOR MD-26835 (CR-3851)
DESIGN
VOLTS
WATTS
AMPS
UL
240V 25.5KW 61.5A
240V 27.8KW 66.8A
NOTE #1: ALL NUMBERS IN ( ) = ALTO-SHAAM PART NUMBERS
NOTE #2: SEE DRW. 5006937 FOR WIRE ASSEMBLIES

SERVICIO DE ASF-75E





VOLTS	WATTS	AMPS
440V	23.5KW	30.7A
480V	27.85KW	33.4A
440-480V	25KW	31.3A

DESIGN UL

RECLAMACIONES Y DAÑOS DURANTE el TRANSPORTE

Todo el equipo de Alto-Shaam se vende con envío F.O.B. (franco a bordo). En el momento en que lo acepta la empresa de transporte, dicho equipo se convierte en propiedad del consignatario.

Si ocurriesen daños durante el envío, será responsabilidad de la empresa de transporte o del consignatario. En dichos casos, la empresa de transporte tiene la responsabilidad de la entrega segura del producto, a menos que se pueda demostrar negligencia por parte del despachador.

1. Haga una inspección oportuna mientras el equipo esté todavía en el camión o inmediatamente después de haberlo trasladado al área de recepción. No espere hasta haber trasladado el producto a una bodega.
2. No firme ningún documento de flete sin que antes haya hecho un recuento completo y una inspección de todo el producto recibido.
3. Anote cualquier daño directamente en el recibo de la empresa de transporte.
4. Asegúrese de que el conductor firme el recibo. Si se niega a hacerlo, deje constancia de ello en el recibo.
5. Si el conductor no permite que se haga la inspección, escriba lo siguiente en el recibo de entrega:
   El conductor rehúsa que se haga la inspección del envío para verificar daños visibles.
6. Llame por teléfono a la oficina de la empresa de transporte inmediatamente después de encontrar el daño y exija una inspección. Envíe por correo una confirmación de la hora, fecha y persona con quien habló.
7. Conserve todas las cajas y demás material de embalaje para la futura inspección por parte de la empresa de transporte.
8. Registre inmediatamente una demanda escrita con la empresa de transporte y adjunte copias de todos los documentos pertinentes.

Continuaremos con nuestra política de ayudar a nuestros clientes para cobrar las demandas que se hayan registrado adecuadamente y estén vigentes. Sin embargo, no podemos registrar ninguna demanda a nombre del cliente, asumir la responsabilidad de demanda alguna ni aceptar deducciones en el pago del producto debido a dichas demandas.

ALTO SHAAM GARANTÍA LIMITADA

Alto-Shaam, Inc. garantiza solamente al comprador original que cualquier pieza original que presente defectos en cuanto a materiales o mano de obra estará, según lo considere Alto-Shaam, sujeto a las disposiciones que se establecen de aquí en adelante, y se reemplazará por una pieza nueva o reacondicionada.

El período de garantía de las piezas es el siguiente:

Para el compresor de refrigeración en Quickchillers™ de Alto-Shaam, cinco (5) años a partir de la fecha de instalación.

Para el elemento de calefacción en hornos de mantenimiento y cocción Halo Heat®, mientras el comprador original sea dueño del horno.

Para el resto de las piezas, un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

El período de garantía de la mano de obra es de un (1) año a partir de la fecha de instalación o quince (15) meses a partir de la fecha de envío, lo que ocurra primero.

Alto-Shaam correrá con los gastos de mano de obra normal que se realice en horario de atención estándar, sin incluir horas extraordinarias, vacaciones o cualquier comisión adicional.

Para que sea válida, se debe presentar una reclamación de garantía durante el período de garantía correspondiente. Esta garantía es intransferible.

ESTA GARANTíA NO SE APLICA A:

1. Calibración.
2. Reemplazo de focos y/o vidrio de la vitrina a causa de daños de cualquier índole.
3. Daños en el equipo debido a accidentes, flete, instalación inadecuada o alteración.
4. Equipos usados en condiciones de abuso, uso indebido, descuido o condiciones anormales que incluyen, entre otros, equipos sometidos a productos químicos fuertes o inapropiados como compuestos que contengan cloruros o sales cuaternarias, agua de mala calidad o equipos con números de serie que falten o que estén alterados, pero sin limitarse a lo anterior.
5. Los daños derivados como resultado directo de la mala calidad del agua, el mantenimiento inadecuado de los generadores de vapor y/o las superficies afectadas por la calidad del agua. La calidad del agua y el mantenimiento necesario del equipo generador de vapor serán responsabilidad del propietario/operario.
6. Los daños ocasionados por el uso de cualquier agente limpiador que no sea Combitherm® de Alto-Shaam, incluidos, entre otros, los daños por cloro u otros agentes químicos dañinos. Se recomienda encarecidamente usar el limpiador Combitherm® de Alto-Shaam en los hornos Combitherm®.
7. Cualquier pérdida o daño que derive de un mal funcionamiento, incluyendo pérdida de productos o daños consecuenciales o accidentales de cualquier índole.
8. Equipo modificado de cualquier manera a partir del modelo original, sustitución de componentes distintos a los autorizados por la fábrica, retiro de componentes incluyendo las patas, o la adición de componentes de cualquier tipo.

Esta garantía es exclusiva e invalida cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluyendo las garantías implícitas de comerciabilidad e idoneidad para fines específicos de un objeto específico. En ningún caso Alto-Shaam será responsable por la pérdida de uso, pérdida de ingresos o ganancias, o la pérdida del producto, ni por ningún daño indirecto, especial, incidental o emergente. Nadie que no sea un trabajador de Alto-Shaam, Inc. está autorizado a modificar esta garantía ni podrá contraer ninguna otra obligación ni responsabilidad con relación al equipo de Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM, INC.

Entrada en vigencia: 02/09

ANOTE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE DE LA UNIDAD PARA UNA FÁCIL REFERENCIA. SIEMPRE INDIQUE LOS NÚMEROS DE MODELO Y DE SERIE EN SU CORRESPONDENCIA RELATIVA A LA UNIDAD.

Modelo: _____ Fecha de instalación: _____

Voltaje: _____ Adquirida en: _____

Número de serie: _____

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • EE.UU.

Teléfono: 262.251.3800 • 800.558.8744 EE.UU./CANADÁ Fax: 262.251.7067 • 800.329.8744 SÓLO EE.UU.

Sitio en Internet: www.alto-shaam.com

IMPRESO EN EE.UU.